Kuliner Jawa dalam Serat Centhini

Serat Centhini mengandung berbagai aspek kehidupan masa lampau. Salah satunya adalah tentang kuliner tradisonal Jawa yang telah ada sejak jaman dahulu. Kuliner tradisional yang terdapat dalam Serat Centhini dapat dilihat dari berbagai aspek, antara lain: macam, lokasi, dan penjamu. Sedangkan dilihat dari jenisnya dapat dikelompokkan menjadi makanan, nyamikan atau camilan dan minuman. Penceritaan kuliner Jawa dalam *Serat Centhini* meliputi daerah-daerah di Jawa mulai dari Bogor (Jawa Barat) hingga Banyuwangi (Jawa Timur).

Macam-macam kuliner Jawa yang terdapat dalam *Serat Centhini* adalah aneka tumpeng, aneka sayur, aneka lauk pauk, aneka minuman, aneka buah-buahan, dan aneka jajanan atau kue. Dilihat dari tempat atau lokasi kuliner, terdapat banyak tepat pengisahan, antara lain: Bogor, Sokayasa, Majarata, Prambanan, Magelang, Banyumas, Banyubiru, Tembayat, Matesih, Magetan, Besuki, Banyuwangi, Jember, dan Mojokerta. Dilihat dari waktu, kuliner dalam *Serat Centhini* disajikan pada waktu pagi, siang dan malam dengan situasi jamuan, pesta maupun upacara ritual. Dilihat dari fungsinya, kuliner dalam *Serat Centhini* berfungsi sebagai sosial (jamuan), ekonomi (dagangan yang dijual) dan ritual (perlengkapan upacara ritual).

Berbagai macam kuliner yang terdapat dalam *Serat Centhini* sampai sekarang masih banyak yang bertahan namun juga sudah banyak yang berkurang atau sulit dijumpai. Beberapa makanan yang sampai sekarang berkembang dan menjadi identitas daerah antara lain: *Gudheg* (Yogyakarta), *Srabi* (Solo/Surakarta), *Nasi liwet* (Solo/Surakarta) dan *Manco* (Purbalingga).

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta

ISBN 602-1222-19-9

Wahjudi Pantja Sunjata, dkk.

Kuliner Jawa dalam Serat Centhini

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta

Kuliner Jawa dalam Serat Centhini

Wahjudi Pantja Sunjata
Sumarno
Titi Mumfangati

KULINER JAWA DALAM
SERAT CENTHINI

Oleh:

Wahjudi Pantja Sunjata
Sumarno
Titi Mumfangati

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA

YOGYAKARTA

2014

KULINER DALAM *SERAT CENTINI*

Wahjudi Pantja Sunjata
Sumarno
Titi Mumfangati

Desain sampul : Tim Elmatera
Setting & Layout : Tim Elmatera

Cetakan pertama : Oktober 2014

Diterbitkan oleh :
Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Daerah Istimewa Yogyakarta.
Jl. Brigjend Katamso 139 Yogyakarta
Telp. (0274) 373241, 379308 Fax. (0274) 381555
email: senitra@bpnb-jogja.info
website: http://www.bpnb-jogja.info

Perpustakaan Nasional Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Wahjudi Pantja Sunjata, dkk.
KULINER DALAM *SERAT CENTINI*
Wahjudi Pantja Sunjata, dkk., Cetakan I, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta (BPNB)
xii + 159 hlm; 17 x 24 cm

I. Judul 1. Penulis

SAMBUTAN KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA YOGYAKARTA

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan YME, karena atas rahmat-Nya, buku ini bisa hadir di hadapan Bapak/Ibu semua.

Saat ini, kuliner menjadi primadona yang sangat menarik untuk dibahas dan diperbincangkan. Pembahasan kuliner tidak hanya terjadi di obrolan-obrolan santai di sebuah tempat, melainkan kuliner telah menjadi tayangan bahkan acara yang sangat menarik dan ditunggu di setiap saat. Ketika seseorang berkunjung di suatu tempat, berburu dan menikmati kuliner menjadi agenda penting yang tidak bisa ditinggalkan. Di masa lalu, perburuan dan penyajian kuliner pun telah menjadi topik yang penting dan menarik. Serat Centhini telah membuktikan hal itu.

Ketika kisah pengembaraan seorang tokoh dalam Serat Centhini mulai dilaksanakan, maka di setiap tempat yang disinggahi selalu disajikan menu kuliner khas setempat dengan keanekaragaman menu pelengkapnya. Bahan baku kuliner juga diperoleh dari alam lingkungan setempat. Teknik penyajiannya pun juga dipertimbangkan berdasarkan waktu tertentu, dimana sang tokoh harus . Uraian singkat ini menunjukkan bahwa kuliner telah menjadi sajian penting bagi para tamu, baik berdasarkan tingkatan derajat sosialnya maupun saat penyajiannya.

Oleh karenanya kami sangat menyambut gembira dengan terbitnya buku tentang **"Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini"**, tulisan **IW. Pantja Sunjata, dkk**, peneliti Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Buku

ini banyak menguraikan sajian kuliner Jawa beserta jenis dan waktu penyajianya. Semoga dengan terbitnya buku ini bisa menambah wawasan dan khazanah bagi para pembaca khususnya tentang kuliner Jawa. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penerbitan buku ini. Akhirnya, semoga buku ini bisa memberikan manfaat bagi siapa pun yang membacanya.

Yogyakarta, Oktober 2014

Kepala,

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA YOGYAKARTA

Christriyati Ariani

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

☙ Bab I ❧

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Soeroso (2013:3) perlu dipahami bahwa sebenarnya makanan pada dasarnya dapat digunakan sebagai sarana untuk mencapai ketahanan pangan. Mengembalikan pola diversifikasi makan makanan yang telah mengakar di masyarakat sebagai kearifan lokal dapat memperluas konsumsi pangan. Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia akan baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa. Makan juga merupakan kebutuhan dasar yang penting dalam kehidupan manusia (Widmar, 2010: 6). Berbeda dengan makhluk hidup lainnya, yang membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidup hayati, bagi manusia makanan juga mempunyai nilai untuk kehidupan manusia (*Ibid*.: 15).

Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, melainkan juga minuman. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup beranekaragam. Hal itu didukung oleh kondisi geografis yang terdiri dari beribu-ribu pulau. Masing-masing daerah atau geografis tersebut memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner bangsa Indonesia.

Untuk dapat mengetahui kekayaan kuliner yang dimiliki oleh bangsa Indonesia dapat diketahui melalui penelitian lapangan. Selain itu, juga dapat diketahui melalui peninggalan tertulis yang berupa naskah.

Naskah-naskah peninggalan itu sering disebut sebagai sastra lama. Karya sastra lama yang berupa naskah kuna merupakan warisan kehidupan bangsa masa lampau sekaligus merupakan peninggalan kebudayaan yang sangat tinggi nilainya. Karya sastra merupakan ekspresi yang meliputi tingkat-tingkat pengalaman biologi, sosial, intelektual dan religius (Teeuw, 1984:7). Bagi bangsa Indonesia yang memiliki keanekaragaman budaya juga memiliki banyak peninggalan naskah kuna yang berasal dari berbagai daerah ditulis dengan huruf dan bahasa daerah.

Naskah-naskah lama tersebut sangat beragam isinya dan meliputi berbagai bidang, antara lain: bidang agama, sejarah, sastra, mitologi, legenda, adat-istiadat dan lainnya. Hal itu tentu saja jika dikaji dapat memberikan gambaran mengenai kebudayaan Indonesia pada masa lampau. Bahkan lebih dari itu, banyak naskah yang berisi tentang alam pikiran penulisnya mengenai hal-hal yang akan terjadi di masa mendatang, seperti naskah-naskah yang berisi ramalan-ramalan jaman yang akan terjadi. Karya sastra lama mengandung berbagai warisan rohani bangsa Indonesia, perbendaharaan pikiran dan cita-cita luhur nenek moyang kita (Soebadio,1973: 7).

Pengkajian terhadap naskah-naskah kuna dapat membuka kembali kebudayaan di masa lampau (Baried, 1984:94). Dengan demikian sastra lama dapat dijadikan bahan untuk merekonstruksi tatanan masyarakat, pola-pola hubungan sosial, nilai-nilai yang mendukung masyarakat dimana karya sastra lama tersebut lahir, dan situasi-situasi yang berlangsung pada waktu itu (Damono, 1978: 1). Oleh sebab itu, pengkajian terhadap naskah-naskah kuna yang ada pada suatu daerah sangat penting.

Satu daerah penghasil naskah-naskah kuna yang sampai kini masih dapat dilakukan sebagai bahan kajian adalah Jawa. Naskah-naskah kuna Jawa sampai sekarang masih banyak disimpan di perpustakaan yang ada di Jawa Tengah, Yogyakarta, Jawa Timur maupun Perpustakaan Nasional Jakarta. Naskah-naskah yang ada di Jawa Tengah disimpan di Perpustakaan Sanapustaka Kraton Surakarta, Reksapustaka Mangkunegaran dan Museum Radyapustaka. Adapun naskah kuna Jawa di Yogyakarta disimpan di Perpustakaan Widyabudaya Kraton Yogyakarta, Pura Pakualaman, Museum Sanabudaya dan Perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta.

Naskah-naskah kuna Jawa umumnya lahir dari dalam kraton yang ditulis oleh para pujangga kraton atau oleh seorang raja. Salah satu raja yang dikenal pandai menulis dalam hal sastra Jawa adalah Paku Buwana V. Satu karya sastra yang menjadi karya besar naskah Jawa adalah *Serat Centhini.* Disebutkan oleh Behrend (1990: 264) jumlah naskah *Serat Centhini* yang utama lebih dari 200 buah. Hal itu belum termasuk yang dimiliki oleh perorangan. Dalam *Serat Centhini* terkandung banyak informasi, antara lain tentang: pendidikan, sejarah, arsitektur, pengetahuan alam, falsafah, agama, tasawuf, adat-istiadat, psikologi, ramalan, mistik, seni, fauna, flora, makanan tradisional, ramuan jamu atau obat tradisional, jenis-jenis tanaman dan kisah percintaan oleh karena *Serat Centhini* berisi berbagai macam pengetahuan tersebut maka sering disebut dengan "Ensiklopedi Kebudayaan Jawa" (Marsono, 2004: v).

Kuliner dalam *Serat Centhini* mencakup makanan dan minuman, maupun ramuan jamu. Kuliner yang berupa makanan kecil atau kudapan lebih dikenal sebagai *jajanan* pasar sedangkan minuman dan ramuan jamu sering disebut dengan minuman atau *unjukan*. Berbagai jenis kuliner yang termasuk makanan yang terkandung dalam *Serat Centhini* berbahan dasar dari *pala kependhem* (umbi-umbian), *pala gumantung* (buah-buahan) dan *pala kesimpar* (buah di atas permukaan tanah). Selain sebagai makanan pokok, hasil bumi tersebut juga menjadi hidangan untuk berbagai kondisi, seperti perjamuan tamu, kelengkapan upacara adat, bergotong royong dan sebagainya. Kuliner yang berupa minuman antara lain: teh, kopi, *wedang* bunga *srigading,* minuman *blimbing wuluh,* minuman bunga tempayang, minuman bunga *sridenta, wedang jahe, wedang* daun *kemadhuh, wedang temulawak, legen*, air kelapa, *cao,* maupun *dhawet*.

Makanan pada *Serat Centhini* tidak hanya dihidangkan pada saat makan utama saja, tetapi juga pada peristiwa-peristiwa penting lainnya. *Serat Centhini* juga menyebutkan, sajian makanan khusus juga diberikan kepada tamu yang datang ke rumah. Hidangan ini terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, minuman dan aneka buah. Makanan utama yang biasa disajikan bisa berupa nasi *liwet*, nasi *tumpeng*, nasi *uduk*, nasi *golong*, nasi *ketan*, nasi *megana*, nasi *kebuli* dan nasi jagung. Lauk pauk yang dihidangkan meliputi lauk hewani seperti ayam panggang, ayam goreng, sate ayam, age, dhendheng goreng, dhendheng bakar, *empal, rempah*, *besengek*, *bekakak*, pepes ikan, gulai kambing, *mangut*, telur asin

dan *opor*. Lauk pauk nabati meliputi sayur bening, sayur *lodheh*, *brongkos, pecel, gudhangan, gudheg, bongko, kemangi*, timun, sambal goreng, sambal bawang dan sambal kacang. Minuman yang dihidangkan untuk tamu adalah minuman yang hangat maupun yang segar seperti teh, kopi, air putih, *legen*, air kelapa, *wedang temulawak, wedang jahe, wedang seruni* dan minuman *blimbing wuluh*. Pada umumnya minuman dihidangkan bersamaan dengan kudapan seperti *puthu, carabikan, mendut, semar mendem*, aneka jenang, *wajik, gembili, lemper, brem* dan *pipis kopyor*. Adapun buah-buahan yang dihidangkan sebagai pencuci mulut adalah *jeruk keprok, dhuku, manggis, kokosan, pakel, durian, salak, kepundhung, pijetan, dhuwet* dan *srikaya.*

Dari uraian tersebut tampak bahwa *Serat Centhini* memberikan data penting tentang kuliner Jawa yang telah ada pada masa lalu. Berbagai macam nama makanan dan minuman menunjukkan betapa kayanya makanan tradisional Jawa. Selain hal itu, kuliner yang ada dalam *Serat Centhini* tidak semata-mata sebagai menu makanan dan minuman saja, melainkan juga digunakan sebagai perlengkapan upacara ritual tertentu, misalnya sebagai bahan atau perlengkapan *meruwat*.

Oleh sebab itu, penelitian naskah *Serat Centhini* dari aspek kuliner sangat penting untuk dilakukan. Hal itu sebagai salah satu sumber informasi kekayaan kuliner yang dimiliki oleh bangsa Indonesia.

B. Permasalahan

Naskah-naskah kuna Jawa merupakan karya sastra dokumen budaya yang ditulis dengan huruf dan bahasa Jawa sehingga tidak semua orang dapat membaca dan memahami bahasa Jawa. Isi *Serat Centhini* beragam sehingga dalam penelitian ini hanya akan menitikberatkan pada masalah kuliner saja.

Dari uraian tersebut maka permasalahan yang akan diungkap dalam penelitian ini adalah:

1. Apa saja kuliner Jawa yang terdapat dalam *Serat Centhini*?
2. Apa fungsi kuliner Jawa yang ada dalam *Serat Centhini*?
3. Di mana saja lokasi kuliner yang ada dalam *Serat Centhini?*

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian tentang kuliner dalam *Serat Centhini* adalah:

1. Mengungkap kekayaan budaya bangsa yang berwujud kuliner melalui sumber naskah kuna khususnya yang terdapat dalam *Serat Centhini*.
2. Mengetahui fungsi dari kandungan kuliner dalam *Serat Centhini*.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian *Serat Centhini* adalah:

1. Sebagai upaya untuk menemukenali warisan leluhur khusunya kuliner yang bersumber dari naskah kuna Jawa, *Serat Centhini*.
2. Sebagai bukti bahwa para leluhur pada jaman dahulu telah mengenal kuliner yang berwawasan lingkungan dengan memanfaatkan hasil alam yang ada di lingkungan sekitar.

E. Tinjauan Pustaka

Serat Centhini sebagai karya besar sastra Jawa lama telah banyak diteliti oleh para pemerhati naskah-naskah kuna, beberapa diantaranya adalah:

Kamajaya (R. Karkono) yang melakukan pelatinan *Serat Centhini* secara lengkap sebanyak 12 jilid, koleksi Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta (sekarang Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta). Pelatinan ini telah diterbitkan oleh Yayasan Centhini pada tahun 1989, hasil pelatinan ini sangat membantu bagi peneliti selanjutnya untuk mengkaji isi *Serat Centhini*. Selain itu naskah *Serat Centhini* tersebut juga telah disadur ke dalam Bahasa Indonesia dibawah koordinator dan penyunting Marsono, dengan judul *Centhini Tambangraras – Amongraga* 12 jilid, diterbitkan oleh Gadjah Mada University Press, tahun 2005. Hal yang hampir sama dilakukan oleh Sumidi Adisasmita yang membuat ikhtisar *Serat Centhini* jilid 1-12, tahun 1979. Sunardian Wirodono mencoba untuk menyusun kembali *Serat Centhini* dalam huruf latin bahasa Jawa dan Bahasa Indonesia. Ia juga menyadur *Serat Centhini* dengan judul *Centhini: 40 Malam Mengintip Sang Pengantin*. Buku ini merupakan sebuah novel yang bersumber dari cerita *Serat Centhini*.

Peneliti dari Perancis, Inandiak (2002) meneliti cerita *Serat Centhini* yang menyoroti aspek kehidupan asmara dalam tokoh Amongraga/ Jayengresmi dengan Niken Tambangraras dan juga Centhini sebagai *abdi* Tambangraras. Dalam mencapai zat sejati maka Centhini melebur diri untuk mengabdi pada tuannya. Penelitian Inandiak ini sudah disadur dalam beberapa buku berbahasa Indonesia dengan beberapa judul buku pula, di antaranya: *Centhini: Kekasih Yang Tersembunyi* yang diterjemahkan oleh Laddy Lesmana. *Centhini: Minggatnya Cebolang* (2005). *Centhini yang Memikul Raganya* (2005) dan *Centhini: Nafsu Terakhir* (2005). Karya-karya Inandiak itu mengisahkan ketokohan Seh Amongraga dalam menuju kesalehan sejati namun tidak sadar bahwa pembebasan diri tidak sekedar pengendalian nafsu namun juga keterbelengguan dirinya untuk menitis kembali menjadi raja Jawa.

Penelitian lainnya dilakukan oleh Marsono, dkk. dengan judul *Makanan Tradisional Dalam Serat Centhini*, membagi jenis makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini* menjadi 2 kelompok yaitu 1) kelompok makanan dan minuman, yang terdiri atas 294 jenis. 2) kelompok *nyamikan* atau *snack* terdiri atas 117 jenis (1998: 42 -126).

Tulisan Timbul Haryono berjudul *Serat Centhini, Sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau, yang diterbitkan* dalam Humaniora No. 8 Juni – Agustus 1998, dalam tulisan ini dibahas mengenai: makanan utama, sayur dan lauk pauk, sambal dan lalapan, nyamikan, dan minuman yang bersumber dari *Serat Centhini*. Penelitian berjudul *Nama Makanan & Minuman Dalam Serat Centhini*, Laporan Penelitian, Rumah Budaya Tembi, berisi tentang nama-nama makanan dan minuman yang terdapat di dalam *Serat Centhini* yang meliputi: makanan pokok, Sayur dan lauk pauk, sambal dan *lalaban*, minuman, dan makanan camilan. (tt: 1)

Penelitian terkait dengan kuliner dilakukan oleh Andreas Maryoto, yang juga menyinggung muatan kuliner dalam *Serat Centhini*. Penelitian ini dimuat dalam buku berjudul *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Buku ini berisi kumpulan artikel penulisnya yang dimuat di harian *Kompas* periode 2003-2008. Kumpulan artikel tersebut disusun dalam empat bab sesuai dengan tema Pangan dan Pengembaraan Manusia (Bab 1), Silang Budaya dalam Pangan (Bab 2), Pangan dan Strategi (Bab 3), serta Pangan dan Masa Depan Manusia (Bab 4). Buku ini merupakan

gabungan kajian antropologi, sejarah, teknologi pangan serta pertanian yang tersebar dalam artikel-artikelnya.

Dari berbagai kajian atau tulisan tersebut belum ada yang mengupas tentang fungsi kuliner dalam masyarakat pada waktu itu. Dengan demikian kajian ini akan berusaha mengupas lokasi dan fungsi makanan dalam *Serat Centhini* dalam masyarakat yang bersangkutan.

F. Kerangka Pikir

Naskah kuna merupakan hasil karya yang penyambutannya ditafsirkan, dihayati, disampaikan sesuai dengan keperluan dan minat pembaca, serta manfaat teks itu sendiri (Teeuw, 1984: 122). Dalam naskah kuna, bahasa dan huruf yang digunakan merupakan bahasa daerah, termasuk naskah kuna Jawa. Oleh sebab itu, transkripsi teks sangat penting dilakukan. Hal itu untuk mempermudah pemahaman isi teks bagi pembaca yang tidak mengerti terhadap huruf yang digunakan. (Djamaris, 1977: 29).

Karya sastra diciptakan oleh sastrawan untuk dinikmati, dipahami, dimanfaatkan oleh masyarakat (Damono, 1984: 1). Selain itu karya sastra dipakai untuk menggambarkan alam pikir pengarang tentang kehidupan disekitarnya. Gagasan yang muncul ketika menggambarkan karya sastra itu dapat membentuk pandangan orang tentang kehidupan itu sendiri, yang di dalamnya mengandung pesan tentang kebenaran, tentang yang baik dan yang buruk.

Kandungan *Serat Centhini* tidak hanya terdapat dalam untaian cerita dan bentuk *tembang* yang digunakan saja, melainkan juga berbagai pengetahuan yang dapat diperoleh yang sekarang dapat dianggap unik. Misalnya berbagai macam nama makanan dan minuman yang terasa asing, seperti *wedang* daun *kemadhuh*. Manfaat yang diperoleh dalam pengkajian *Serat Centhini* adalah berbagai pengetahuan maupun peristiwa di dalamnya, antara lain: perilaku seks, perhitungan membuat rumah, perhitungan mempunyai hajatan, aneka kuliner, dan juga metode menyebarkan ajaran agama, khususnya yang bersumber pada ajaran agama Islam.

Kata makanan menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia,* mempunyai arti: 1. Segala apa yang boleh dimakan (seperti penganan, lauk pauk,

kue). 2. Segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga atau mengatur semua proses dalam tubuh (1988: 547). Dalam *Ensiklopedi Indonesia Jilid 4* disebutkan bahwa makanan juga mengandung nilai tertentu bagi berbagai kelompok manusia, suku bangsa, atau perorangan seperti unsur kelezatan, memberikan rasa kenyang, dan nilai-nilai yang dikaitkan dengan faktor-faktor lain, seperti emosi atau perasaan, tingkat sosial, kepercayaan, agama dan lain-lain (Hassan, 1983: 2096). Sehingga pengertian makanan adalah merupakan hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Masakan itu dapat berupa makanan, lauk-pauk maupun minuman. Bahan makanan biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Makanan saat ini juga dikenal dengan istilah kuliner '*culinary*' yang mempunyai arti sesuatu yang berhubungan dengan dapur atau masakan (Echols dan Hassan Shadily, 1992: 159). Dalam penelitian ini istilah kuliner dipakai untuk menyebut jenis-jenis makanan yang terdapat dalam *Serat Centhini*. Kajian tentang kuliner dalam *Serat Centhini* ini merupakan penelitian pustaka yang bersifat dekriptif analitik yang diperkuat dengan wawanacara dengan informan yang mengetahui tentang jenis-jenis kuliner yang ada dalam *Serat Centhini.*

G. Ruang Lingkup

Serat Centhini merupakan karya sastra Jawa yang sampai sekarang masih dapat ditemukan di berbagai perpustakaan yang ada di Surakarta maupun Yogyakarta. Dalam penelitian ini naskah yang menjadi sumber kajian adalah naskah yang ada di Yogyakarta, yaitu *Serat Centhini* 12 jilid koleksi Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta (sekarang Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta). Naskah *Serat Centhini* 12 jilid tersebut telah dilatinkan oleh Kamajaya (R. Karkono) dan telah diterbitkan oleh Penerbit Yayasan Centhini Yogyakarta pada tahun 1989.

Adapun lingkup materi yang dikaji adalah tentang kuliner yang terkandung dalam teks *Serat Centhini* yang meliputi makanan, minuman dan juga ramuan jamu. Lingkup materi ini menjadi fokus penelitian karena masa sekarang perbincangan tentang kuliner yang dikaitkan dengan potensi daerah menjadi sangat menarik. Hal itu disebabkan

oleh adanya pemerhati makanan maupun para ahli bahwa sebenarnya pengetahuan tentang kuliner sudah ada sejak jaman dahulu dengan aneka macam ragam dan fungsinya.

H. Metode

Penelitian Kuliner Dalam *Serat Centhini* ini merupakan penelitian studi pustaka yang bersifat deskriptif analitik. Adapun naskah yang menjadi pilihan adalah *Serat Centhini* koleksi Kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Tahapan yang ditempuh dalam melakukan pengkajian terhadap *Serat Centhini* ini, dilanjutkan dengan pembacaan *Serat Centhini*. Dalam menyajikan teks dilakukan dengan cara memilih bagian yang mengandung sumber bahan kajian, yaitu yang berupa paparan atau informasi tentang kuliner Jawa. Data kuliner yang telah terkumpul kemudian pencatatan mengenai nama dan tempat penceritaan kuliner Jawa itu berlangsung.

Analisis data dilakukan secara deskriptif analitik yaitu penafsiran fungsi kuliner dilakukan berdasarkan konteks kalimat dalam naskah. Data tersebut kemudian diperbandingkan dengan sumber tertulis lainnya, dan untuk memperkuat hasil analisis tersebut dilengkapi dengan wawancara dengan para informan yang mengetahui tentang kuliner Jawa.

ଓ Bab II ଓ
SERAT CENTHINI

A. Deskripsi *Serat Centhini*

Serat Centhini sebagai karya besar sastra Jawa lama banyak mengandung berbagai macam pengetahuan meliputi sejarah, pendidikan, geografi, arsitektur, pengetahuan alam, agama, tasawuf, mistik, ramalan, sulapan, ilmu kekebalan, ilmu *sirep*, ilmu penjahat, perlambang, adat-istiadat, etika, psikologi, fauna, flora, obat tradisional, seni, seksologi, dan makanan tradisional. Karena *Serat Centhini* isinya sangat bermacam-macam tersebut maka sering disebut *Ensiklopedi Kebudayaan Jawa*, yaitu tentang segala ilmu yang terdapat di permukaan bumi Pulau Jawa, bukan yang terdapat di benua lain (Adisasmita, 174: 4).

Serat Centhini mulai ditulis pada hari Sabtu *Paing* tanggal 26 Muharam Tahun *Je Mangsa* VII 1742 AJ dengan *sengkalan Paksi Suci Sabda Aji* atau bulan Januari 1814 Masehi, dan selesai ditulis pada tahun 1823. Penulisan *serat* ini atas perintah putera mahkota Kerajaan Surakarta yaitu Adipati Anom Amangkunagara III yang kemudian menjadi raja Kasunanan Surakarta dan bergelar Sunan Pakubuwana V yang bertahta pada tahun 1820-1823. Selain sebagai pemrakarsa beliau juga sebagai ketua tim penulisan *Serat Centhini* tersebut. Adapun anggota tim terdiri atas: 1) Kyai Ngabehi Ranggasusastra, adalah ahli bahasa dan Sastra Jawa, ia diberi bekal dan perlengkapan perjalanan yang cukup, diberi tugas untuk mendengarkan, melihat, menyelidiki segala sesuatu yang dijumpai dan mencatatnya. Oleh karena itu ia diberi tugas menjelajahi Pulau Jawa bagian timur. Ia berangkat dari Surakarta melewati Jawa

Tengah bagian utara sampai Banyuwangi, dan kembali lewat Jawa Timur bagian selatan. 2) Kyai Ngabehi Yasadipura II, yang merupakan putera Kyai Ngebehi I, dengan diberi bekal dan perlengkapan perjalanan yang cukup ditugaskan untuk menjelajah Pulau Jawa bagian barat. Ia berangkat dari Surakarta melewati Jawa Tengah bagian utara menuju Anyer, dan kembalinya melalui Jawa Barat bagian selatan. 3) Kyai Ngabehi Sastradipura, seorang ahli Bahasa Arab dan Ilmu Agama Islam. Ia juga diberi bekal dan perlengkapan yang cukup ditugaskan untuk naik haji dan memperdalam pengetahuan tentang Agama Islam di Mekah. Setelah kembali dari Mekah Kyai Ngabehi Sastradipura berganti nama Kyai Haji Muhammad Ilhar. Setelah ketiga orang tim penulis tersebut selesai menjelajah, mereka kemudian bertemu di Kadipaten Putera Mahkota di Surakarta, kemudian dimulailah penulisan *Serat Centhini* dengan dibantu oleh banyak narasumber sesuai dengan topiknya. Putera Mahkota sebagai ketua tim penulisan menginginkan bahwa penyampaian dongeng, peristiwa dan *wejangan* supaya menarik harus diselingi dengan cerita atau lakon asmara yang hangat supaya pembaca terkesan. Pada cerita-cerita asmara hangat yang bernafaskan kepornoan yaitu terdapat pada jilid V – IX, konon ditulis sendiri oleh ketua tim, putera Mahkota (Adisasmita, 1974: 12).

Serat Centhini lengkap terdiri atas 12 jilid, dengan ukuran kertas folio, ditulis dengan huruf Jawa tulisan tangan (manuskrip), keseluruhan halaman berjumlah 3.112 halaman. *Serat Centhini* lengkap ini dilihat dari jumlah halamannya merupakan karya sastra paling tebal atau paling banyak di antara *serat-serat Centhini* lainnya, dilihat dari isinya juga merupakan karya sastra Jawa paling lengkap. Selain *Serat Centhini* lengkap ada *Serat Centhini* lainnya yaitu: *Serat Centhini Ja Lalen, Serat Centhini Amongraga, Serat Centhini Jawa Pegon, Serat Centhini Jawa Timuran* dan *Serat Centhini Pisungsung Sri Sunan Paku Buwana VII Surakarta ke Negeri Belanda*. *Serat Centhini* lengkap hanya ada 2 yaitu dikoleksi oleh perpustakaan Pura Mangkunegara di Surakarta dan Perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. (Adisasmita, 1974: 17).

Secara fisik, naskah *Serat Centhini* koleksi perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta yang berjumlah 12 jilid lengkap tersebut adalah:

Judul Naskah : *Serat Centhini*, 12 jilid lengkap

Penulis : Sebuah tim yang dipimpin oleh Adipati Anom Amangkunagara III (Sunan Paku Buwana V), dengan anggota:

1. Kyai Ngabehi Ranggasusastra
2. Kyai Ngabehi Yasadipura II
3. Kyai Ngabehi Sastradipura (Kyai Haji Muhammad Ilhar)

Tahun Penulisan : 1814 – 1823 Masehi

Jenis huruf : Huruf Jawa, tulisan tangan (Manuskrip Jawa)

Ukuran kertas : 22 x 35 cm.

Jenis sampul : Sampul tebal terbuat dari kulit

Kode Koleksi : S530 – S541

Keterangan : Kondisi fisik naskah relatif masih baik, hanya ada beberapa halaman yang sudah robek

Jumlah halaman : 3112 halaman terdiri atas:

No.	Jilid	Kode Koleksi	Jumlah Halaman
1.	I	S 530	330
2.	II	S 531	290
3.	III	S 532	268
4.	IV	S 533	208
5.	V	S 534	227
6.	VI	S 535	230
7.	VII	S 536	219
8.	VIII	S 537	279
9.	IX	S 538	278
10.	X	S 539	218
11.	XI	S 540	338
12.	XII	S 541	227
Jumlah			3.112

Jumlah baris tiap halaman :

No.	Jilid	Jumlah Baris Tiap Halaman
1.	I	29
2.	II	30
3.	III	25
4.	IV	30
5.	V	25
6.	VI	30
7.	VII	25
8.	VIII	25
9.	IX	25
10.	X	25
11.	XI	25
12.	XII	25

Keterangan : Kondisi fisik naskah relatif masih baik, hanya ada beberapa halaman yang sudah robek.

Naskah *Serat Centhini* lengkap koleksi Balai Pelestatian Nilai Budaya Yogyakarta pada tahun 1976 sudah dilatinkan oleh sebuah tim yang terdiri atas: YB. Suparlan, AM. Renang Soebharso, Ny. Sri Punagi Sukardeman, Ny. Surasmini, Mardiyono dan Sutrisno Diponolo. Pada tahun 1986-1989 melalui Yayasan Centhini, Kamajaya (R. Karkono) menerbitkan hasil pelatinan naskah *Serat Centhini* tersebut (Akhmad Nugroho, 2010: 8).

B. Ringkasan Isi *Serat Centhini*

I

Serat Centhini diawali dengan cerita kedatangan Seh Wali Lanang dari Tanah Arab di Tanah Jawa, yang kemudian menurunkan Sunan Giri I (Sunan Giri Gajah), Sunan Giri II (Sunan Giri Pura), dan Sunan Giri III (Sunan Giri Prapen). Wilayah Giri ditaklukan oleh Sultan Agung Mataram, kemudian Sunan Giri Prapen dan keluarganya sebagai tawanan perang diboyong ke Kerta, yang merupakan ibukota Kerajaan Mataram. Sunan Giri Prapen mempunyai tiga orang putra yaitu

Jayengresmi, Jayengsari dan Niken Rancangkapti. Ketiga putra tersebut tidak ikut menjadi tawanan perang, karena mereka telah lebih dahulu meninggalkan Giri. Jayengresmi diiringi oleh 2 orang santri bernama Gathak dan Gathuk mengembara melewati wilayah Surabaya, Kediri, Bojonegara, Rembang, Purwadadi, Semarang, Pekalongan, Cirebon, Purwakarta, Krawang dan Bogor. Perjalanan Raden Jayengresmi disertai kedua santrinya Gathak dan Gathuk melewati hutan Lodaya sampai di sebuah pedesaan. Sampai di suatu surau, pada pagi hari disambut oleh penghuni rumah yang bernama Ki Carita. Ki Carita memerintahkan anak perempuannya, bernama Ni Rubiyah, menyiapkan hidangan untuk para tamunya. Hidangan makan berupa nasi, *dhendheng menjangan, bayam ati, urap* dengan *empon-empon* dan mentimun. Minuman penyegarnya adalah *dawegan siwalan* dan *legen siwalan*. Ketika sampai di Dukuh Prawata di wilayah Krajan Undakan. Oleh Ki Darmajati, penguasa Dukuh Prawata, Raden Jayengresmi disambut dan diberi hidangan berbagai macam makanan, meliputi makanan pokok, camilan, dan minuman. Di Bogor diberi hidangan makan oleh Ki Wargapati, kepala Dukuh Bogor.

Seh Ibrahim (Kyai Ageng Karang) memboyong Jayengsari ke Banten, dijadikan anak angkatnya, menggantikan anak kandungnya yang telah lama pergi meninggalkan kedua orang tuanya.

Jayengsari dan adiknya Niken Rancangkapti diiringi oleh seorang santrinya yang bernama Buras mengembara melewati wilayah Surabaya, Bangil, Malang, Pasuruan, Probolinggo, Pegunungan Tengger, Besuki dan Banyuwangi. Di Dukuh Kandangan di wilayah Lumajang, hidangan yang disajikan adalah *wedang kahwa eses ganten.* Selanjutnya di Dukuh Argapura Raden Jayengsari dan adiknya membayangkan makanan *sekul pulen, panggang pudhak, jangan menir, pecel dhere, dhendheng manjangan gepuk, lalap sledri cambah kemangi, carabikang, koci, mendut, timus.* Sedangkan abdinya yang bernama Buras membayangkan *sekul gaga blenyik putih, pecel iso myang semanggi, dhendheng pendhul maesa*. Ternyata tuan rumah menyediakan makanan sesuai keinginan Buras.

Dari Banyuwangi ketiga pengembara tersebut diboyong oleh Ki Hartati, seorang saudagar kaya ke Pekalongan. Karena Ki Hartati tidak mempunyai anak, maka Jayengsari dan Niken Rancangkapti maka kedua anak tersebut diperlakukan seperti anak kandungnya sendiri. Setelah Ki dan Nyi Hartati meninggal dunia, Jayengsari dan Niken Rancangkapti

meninggalkan Pekalongan mengembara lagi melalui perbukitan Dieng dan sampailah di Padepokan Sokayasa yang terletak di kaki Gunung Bisma daerah Banyumas. Pimpinan Padepokan yang bernama Seh Akadiat dan isterinya yang bernama Sri Wuryan, sangat senang menerima kedatangan Jayengsari dan Niken Rancangkapi, mereka diperlakukan seperti anak kandungnya sendiri, untuk menggantikan anak kandung satu-satunya yang bernama Cebolang, yang pergi meninggalkan padepokan. Cebolang di Sokayasa dikenal sebagai pemuda yang tidak baik pekertinya. Ia pergi meninggalkan Padepokan Sokayasa dengan membawa 4 orang santri yang bernama Saloka, Kartipala, Palakarti, dan Nurwitri.

II

Cebolang beserta 4 orang santrinya yaitu Saloka, Kartipala, Palakarti, dan Nurwitri dari Sokayasa mengembara melalui wilayah Banyumas, Cilacap, Sumbing, Mergawati, Rawa pening, Gunung Tidar, Borobudur, Mendut kemudian menuju ke Kerta, yang merupakan ibukota Kerajaan Mataram, yang pada waktu itu diperintah oleh Sri Sultan Agung Prabu Anyakrakusuma. Seh Wakidiyat di Padepokan Gunung Tidar memberikan hidangan kepada Mas Cebolang dan pengiringnya.

Di Kerta Mas Cebolang bertamu ke rumah Amat Tengara dan ibunya yang menjadi *abdidalem* Kraton Mataram. Karena tuan rumah orang yang kurang mampu maka Mas Cebolang dengan kesaktiannya menciptakan berbagai hidangan makanan, minuman, dan perlengkapan rumah tangga. Di Kerta ini Cebolang bisa bertemu dengan tokoh-tokoh dari berbagai macam keahlian ilmu pengetahuan. Antara lain Cebolang bertemu dengan ahli keris yang bernama Empu Ki Anom, bertemu dengan ahli karawitan yang bernama Ki Bawaraga, dengan ahli ilmu kuda yang bernama Ki Mardihaswa, bertemu dengan ahli *primbon* yang bernama Ki Juru Pujangkara, bertemu dengan ahli seni tari bernama Ki Wireng Suwignya, juga bertemu dengan Nyai Sriyanta, seorang ahli membuat sesaji dan lain sebagainya. Dalam melaksanakan hajat pernikahan disajikan berbagai hidangan untuk sesaji pada tahap-tahap acaranya. Sesaji sebelum memasang *tarub*, sesaji saat memasang *tarub*, sesaji menyembelih kerbau, sesaji *adang* (menanak nasi), sesaji untuk tempat penyimpanan beras, sesaji *pawon, gedhong ulam, gedhong sekul,*

gedhong dhaharan, gedhong sirih, gangsa agung, paturon pangantin, sajen majang patanen, sesaji garenda, sesaji *siraman, sajen paes*, sesaji menikah/*ijab*, *wilujengan majemukan, sesaji memule*, selamatan sesudah nikah, *brokohan* sesudah *panggih*, sesaji *sepasaran*, sesaji *gedhong wedang, sajen ruwatan*.

Pada saat perhelatan dilengkapi dengan pertunjukan wayang dan banyak penjual makanan yang berada di sana. Makanan yang dijual oleh para penjual pada saat pertunjukan wayang sangat beraneka ragam.

III

Cebolang dengan 4 orang santrinya selama tinggal di Kerajaan Mataram, berkenalan dengan para ahli di berbagai bidang keilmuan. Cebolang bertemu dengan pujangga Kraton Mataram yang bernama Kyai Tumenggung Suhanapura. Dalam pertemuannya ini Cebolang diberi keterangan atau *wejangan* tentang: *pustaka lokapala, sastra jendra hayuningrat, sastra cetha, watak surya, watak candra, watak maruta, watak samodra, watak akasa*, juga tentang *panca purwanda, panca pramana, panca dumadya, pancadria* dan *panca prabawa*.

Di Padepokan Kepurun yang terletak di kaki Gunung Merapi, Cebolang bertemu dengan kepala padepokan yang bernama Kyai Ajar Sutikna. Dalam pertemuan ini Cebolang mendapat keterangan berbagai macam ilmu *primbon* tentang perkawinan. Di Prambanan, Cebolang bertemu dengan Lurah Harsana, penjaga Candi Prambanan. Di Prambanan ini Cebolang mendapat cerita tentang terjadinya Candi Sewu dan Candi Lara Jonggrang. Tuan rumah memberikan hidangan kepada Mas Cebolang dan santrinya berupa hidangan makanan beraneka ragam. Di Kajoran, Cebolang bertemu dengan Katib Kajoran yang bernama Kyai Ngabdulmartaka. Dalam pertemuannya ini Cebolang mendapat *wejangan* tentang ilmu keagamaan dan kebatinan seperti: terjadinya calon bayi dari sperma, *jumenengannya Sang Ingsun* dan ilmu *hidayat jati.*

Selanjutnya Cebolang dan 4 santrinya dalam pengembaraannya di Kerajaan Mataram sampai di hutan Kamplong dan bermalam di rumah kepala kehutanan yang bernama Ki Wreksadikara. Di sini mereka mendapat pengetahuan tentang *kawruh* rumah dan ilmu kayu. Di Tembayat, Cebolang bertemu dengan Pengeran Tembayat, putera almarhum Kyai

Ageng Pandanarang. Di Tembayat ini Cebolang selain bertemu dengan Pangeran Tembayat juga dengan Ki Anom yang merupakan kemenakan Sunan Kalijaga yang tinggal di Mataram. Dalam pertemuan di Tembayat ini Cebolang mendapat pengetahuan tentang falsafah yang terdapat pada *wesi aji keris* dan perlengkapannya, oleh Ki Anom. Sedangkan Pangeran Tembayat memberi *wejangan* tentang bermacam-macam ilmu ke-Islaman. Di Wanakarta, bertemu dengan Ki Wanakarta yang merupakan murid Ki Pujangkara di Mataram, ia memberi *wejangan* tentang: watak wanita, sifat wanita firasat wanita, *primbon* membuat sumur, ramalan pindahnya Kraton Mataram ke Kartasura, *dasanama* manusia, *dasanama* binatang, nama gelar pegawai kraton, obat-obatan pria dan watak manusia buruk. Di Pajang, Cebolang bertemu dengan Ki Mastuti yang tinggal di Mutihan, ia menerangkan tentang silsilah Sultan Pajang. Cebolang di Laweyan singgah di makam Ki Ageng Henis, bertemu dengan Ki Jimat Ngabdul Ngatyanta dan Ki Sali, mereka menceritakan tentang ramalan Tanah Jawa berdasarkan *Jangka Jayabaya* dari kitab Musarar yang ditulis oleh Seh Maulana Ngali Samsujen dari Negara Rum Turki.

IV

Perjalanan Cebolang dan keempat santrinya melewati wilayah Sukaharja, Taruwangsa dan sampai Wanagiri. Ki Endraswara menantu Kaji Nurgiri di Wanagiri menyajikan makanan kepada Mas Cebolang bersama para santrinya. Di Wanagiri mereka mendatangi Krajan Paricara dan bertemu dengan *demang*nya bernama Ken Suwadi, seorang janda muda belum mempunyai anak. Di *kademangan* ini terjadilah adegan-adegan seks antara Cebolang dengan Ken Suwadi. Perjalanan Cebolang kemudian menuju daerah Panaraga selanjutnya ke Pacitan, sampai di Gunung Karang, dekat dengan laut selatan, di sini bertemu dengan Ki Dermayu, penjaga benda keramat berupa *genthong* yang berisikan tulang-tulang sebagai *tumbal* Tanah Jawa. Di Slaung mereka bertemu dengan Nursubadya dan membicarakan tentang *warok* dan *gemblakan.* Perjalanan mereka sampai di kaki Gunung Wilis, mereka singgah di asrama Majenang bertemu dengan Seh Matyasa. Dalam pertemuan ini mereka membicarakan tentang ke-Islaman dan ke-Jawen. Kemudian perjalanan

Cebolang dilanjutkan ke Wirasaba dan bertemu dengan Ki Pengulu Jamali, yang kemudian diantarkan menghadap Ki Adipati Wirasaba. Cebolang dan santrinya bermalam di rumah Ki Pengulu. Di Wirasaba ini Cebolang dan santrinya pekerjaannya berkeliling main komidi sulap dan sihir, dengan iringan bunyi rebana.

V

Isteri Adipati Wirasaba baru saja melahirkan putranya dengan selamat. Untuk itu, ia mengadakan malam syukuran dengan menanggap seni sulap, sihir, tari-tarian dan nyanyian yang diiringi dengan rebana yang dilakukan oleh Cebolang dan kawan-kawannya. Sebagai perlengkapan pementasan kesenian *singir* maka diberikan bermacam-macam sesaji termasuk berbagai kuliner. Beberapa macam kuliner yang dijadikan sesaji antara lain: *sekul tumpeng megana,* dan *jajan pasar* lengkap. Selain itu, Adipati Wirasaba juga menjamu tamu yang datang dengan aneka makanan dan minuman. Di halaman depan Kabupaten Wirasaba, di bawah sinar bulan purnama pertunjukan Cebolang sungguh memukau para penontonnya, sehingga terjadilah berbagai perbuatan asmara antara para penonton dan juga antara keluarga wanita Ki Adipati Wirasaba dengan pemain utama Cebolang. Perbuatan asmara ini akhirnya menjurus ke perbuatan asmara yang melanggar kesusilaan. Selama rombongan Cebolang mondok di tempat Ki Pengulu terjadi perbuatan asmara yang melanggar susila antara para wanita di Wirasaba dengan wanita keluarga adipati, juga isteri muda Ki Pengulu dengan rombongan Cebolang. Bahkan Ki Adipati jatuh cinta kepada Cebolang dan santri Nurwitri.

Melihat kondisi seperti ini akhirnya Adipati Wirasaba memerintahkan kepada petugas keamanan untuk menangkap dan memberi hukuman Cebolang dan rombongannya. Namun usaha untuk menangkap gagal, karena Cebolang telah lari meloloskan diri, masuk ke dalam hutan dan melanjutkan perjalanannya ke Gunung Semeru. Dalam perjalanan tidak ada bekal makanan yang dibawa. Mereka hanya memakan makanan yang ditemukan dijalan. Berbagai makanan yang ditemukan antara lain: *woh kemlaka*, dan *woh ketos.* Dalam hatinya Cebolang berjanji kepada diri sendiri bertaubat sedalam-dalamnya. Ia ingin bertapa tujuh hari tujuh malam tidak akan makan, dan tidak akan tidur, supaya mendapat

pengampunan dari Yang Maha Kuasa atas segala perbuatan jahatnya.

Setelah Cebolang melaksanakan niat baiknya itu kemudian ia beserta 4 orang santrinya kembali ke Padepokan Sokayasa. Kedua orang tua Cebolang menerima kembali kedatangan anaknya dengan rasa haru, dan bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Pengasih. Atas kehendak kedua orang tuanya, Cebolang dikawinkan dengan Niken Rancangkapti. Tidak lama kemudian kedua orang tua Cebolang meninggal dunia. Cebolang, isterinya dan Jayengsari secara diam-diam terpaksa meninggalkan Padepokan Sokayasa mengungsi ke tempat lain yang jauh dari Kraton Mataram. Di tempat tinggalnya yang baru Cebolang mendirikan padepokannya di Wanataka yang terletak di sisi timur lereng Gunung Lawu.

Sementara itu perjalanan Jayengresmi berada di Banten dan menetap di Padepokan Kyai Ageng Ibrahim di Karang daerah Banten, atas perintah Kyai Ageng Ibrahim Karang ini Jayengresmi berganti nama Seh Amongraga. Santri Gathak berganti nama Jamal dan santri Gathuk ganti nama Jamil. Di rumah Ki Sukma Sidik mereka dijamu berbagai macam makanan atau kuliner, yaitu: *timun, kerai, semangka, kimpul, kenthang, ketela, uwi, gembili, ulam, pelem, pakel, jambu, kuweni, srikaya, besengek, pindhang, endhok kamal, tumpeng lan sekul.*

Kemudian Seh Amongraga, Jamal dan Jamil pergi meninggalkan Padepokan Karang menuju ke Krajan Wanamarta. Kyai Ageng Ibrahim meramalkam bahwa Seh Amongraga kelak akan digurui oleh Ki Bayi Panurta, dan akan dikawinkan dengan puteri Krajan Wanamarta. Ketika berada di tempat itu ia dan rombongan dijamu dengan berbagai macam kuliner, antara lain: *jangan padhamara, jangan menir, sekul bucu, sekul pulen pethak las-lasan, ulam, pecel pitik, opor bebek, betutu, dhendheng goreng gepukan, gorengan kathik gulathik, empal, abon, dhendheng panjen lan sujenan, age rempah, tum-tuman, kerupuk, besengek pitik, sambel goreng, sambel kacang, lombok kenceng, petis, lalaban,* dan berbagai macam buah-buahan.

VI

Seh Amongraga kawin dengan Niken Tambangraras, putri sulung Ki Bayi Panurta. Perkawinannya diselenggarakan secara besar-besaran

tidak hanya di rumah Ki Bayi Panurta saja, melainkan juga dirayakan di rumah-rumah saudaranya. Bahkan Ki Pengulu Wanamarta juga tidak mau ketinggalan ikut merayakan perkawinan Seh Amongraga dengan Niken Tambangraras. Setelah sepekan kedua pengantin kembali ke rumah Ki Bayi Panurta, dan dirayakan lagi dengan kenduri secara besar-besaran dan dilanjutkan dengan pertunjukan *singiran*. Sementara itu pagi hingga siang hari di pendapa rumah, Ki Bayi Panurta dan saudara-saudaranya berkumpul untuk makan dan minum sambil membicarakan berbagai macam ilmu. Pengantin baru, Seh Amongraga dan Niken Tambangraras selalu diiringi oleh *abdi*nya yang bernama Centhini.

VII

Atas perintah Ki Bayi Panurta dibuatlah sebuah rumah baru di Kampung Pananggungan yang diperuntukkan bagi Sang Pengantin. Dalam menempati rumah baru tersebut diadakan upacara sesuai dengan naluri para leluhur. Seh Amongraga siang malam selalu memberi *wejangan* kepada isterinya, Niken Tambangraras. *Wejangan* tersebut antara lain tentang puncaknya ilmu, hakekat pria dan hakekat wanita. Setiap kali Seh Amongraga memberi *wejangan*, ia meraba dahi isterinya. Apabila dahinya masih terasa lebih panas dari biasanya, maka berarti bahwa isterinya, Niken Tambangraras belum lulus menerima *wejangan*nya. Pada malam yang ke 40 selesailah Seh Amongraga memberi *wejangan* yang terakhir. Seh Amongraga meraba dahi Niken Tambangraras, terasa suhu dahinya tetap normal. Menurut Seh Amongraga bahwa isterinya telah lulus dalam ujian *wejangan*nya. Setelah dirasa *wejangan*nya merasuk dalam alam fikiran isterinya barulah Niken Tambangraras digauli. Tetapi rasa bahagia yang dialami Niken Tambangraras itu hanya beberapa jam saja lamanya, karena waktu jam 3 pagi ketika isterinya itu sedang tidur nyenyak Seh Amongraga diiringi Jamal dan Jamil meninggalkan rumah secara diam-diam untuk melanjutkan mencari adik kandungnya yang bernama Jayengsari dan Niken Rancangkapti. Sebelum berangkat mereka meninggalkan surat mohon diri kepada Niken Tambangraras dan Ki Bayi Panurta.

VIII

Secara diam-diam Seh Amongraga beserta Jamil dan Jamil meninggalkan Wanamarta menuju arah tenggara, sampai di Dusun Cadhuk. Di tempat inilah mereka melihat berbagai bahan makanan yang berada di sawah sedang berbuah. Berbagai bahan makanan itu antara lain: *semangka, kerai, timun, kacang, kara, kecipir, lombok, terong, jewawut, jagung ontong,* dan *canthel.* Mereka melanjutkan perjalanan ke Gunung Semeru kemudian menuju ke Banyuwangi, Pulau Nusa Barong, kembali ke wilayah Jember terus ke barat melewati Gunung Sakethi, Gua Sraboja, Gua Kalak, Telaga Madirda, Dalepih, Gunung Lawu, Gunung Gendhing dan Gunung Adeg. Kemudian perjalanannya dilanjutkan ke barat daya melewati Gunung Sapikul, Bedaya, Semanu, Gua Langse, Gua Songpati, Gua Sirup dan sampailah di Desa Kanigara. Di Gua Sirup Seh Amongraga diberi jamuan makanan berupa: *pala godhogan, bakaran, jagung, tela, uwi* dan *gembili.* Di Gunung Gendhing Seh Amongraga dan pengikutnya memanfaatkan buah-buahan yang ditemukan ditempat itu. Beberapa buah yang dapat dijadikan makanan antara lain: pohon *manisreja* dan *paponan*. Buah pohon itu dijadikan sumber makanan, buah yang masak diambil oleh Jamal dan Jamil. Dari Gunung Gendhing mereka melanjutkan perjalanan ke Blambangan. Dalam perjalanan tidak ada tempat persinggahan, maka mereka hanya makan buah-buahan yang ditemukan di hutan berupa ketela gantung (pepaya). Mereka sampai di hutan Sandi yang dikenal angker, makanan yang dapat diperoleh hanyalah berbagai buah-buahan dan unggas yang dapat ditangkap.

Sementara itu di Krajan Wanamarta, orang-orang merasa sangat sedih karena ditinggalkan Seh Amongraga (pengantin baru) yang sangat mereka cintai dan hormati, mereka tidak tahu dimana Seh Amongraga berada. Dua putera Ki Bayi Panurta yaitu Jayengresmi dan Jayengraga serta Kulawirya dengan diiringi santri Nuripin akan mencari Seh Amongraga. Mereka berempat meninggalkan Wanamarta menuju ke arah barat daya melalui Desa Kepleng, Kedung Bayangan, Gunung Selamangleng dan sampailah di Desa Pulung. Dalam perjalanannya dari Wanamarta sampai di Desa Pulung mereka mendapat banyak pengalaman, juga mendapat banyak ilmu pengetahuan dari para kyai yang mereka temui. Bahkan dalam perjalanan itu juga terjadi adegan-adegan seks yang melanggar kesusilaan. Adegan-adegan asmara yang melanggar kesusilaan

dilakukan oleh Kulawirya dan Jayengraga, sedangkan Jayengresmi selalu berperilaku saleh.

IX

Selama di Desa Pulung Kulawirya dan Jayengraga bermalam di rumah Nyai Janda Sembada. Mereka bersenang-senang dan melampiaskan nafsu birahinya. Sedangkan Jayengresmi tidak ikut bersenang-senang, ia bermalam di rumah Ki Pangulu Jabaludin. Selanjutnya Jayengraga, Jayengresmi dan Kulawirya meninggalkan Desa Pulung menuju ke Gua Padali kemudian melewati Tajug, Padangean, Gua Sentor, Paranten, Gunung Bayangkaki dan sampailah di Desa Tegaron. Di Tegaron mereka tersesat dan bermalam di rumah pimpinan penjahat yang bernama Candrageni. Pada waktu malam mereka dikeroyok oleh para penjahat sedesa Tegaron, namun Kulawirya dengan keahliannya bela diri dapat mengalahkan semua penjahat. Pada pagi harinya Kulawirya dan kawan-kawan meninggalkan Desa Tegaron menuju Dukuh Longsor dan bermalam pada seorang *modin* yang bernama Nurbayin. Selama menginap di rumah *modin* tersebut Jayengraga melakukan adegan asmara yang tidak senonoh dengan ketiga anak *modin* Nurbayin.

X

Perjalanan Jayengraga, Jayengresmi dan Kulawirya sampai di Kedung Bagong selanjutnya menuju Krajan Lembuasta di daerah Trenggalek, mereka diterima oleh *demang* Desa Krajan yang bernama *Demang* Kidang Wiracapa. Penerimaan tamu diselenggarakan secara besar-besaran seperti pesta perkawinan. Selama tinggal di *kademangan* Krajan Kulawirya menunjukkan watak *ugal-ugalan*, tetapi diimbangi dengan sifat cerdas, tangkas, berani dan sanggup mengatasi segala bahaya. Jayengsari mempunyai watak jujur dan saleh, sedangkan Jayengraga menunjukkan watak jujur dan saleh tetapi juga mempunyai sifat *ugal-ugalan.* Setelah 7 hari tinggal di Lembuasta mereka kemudian kembali ke Wanamarta melewati Gunung Rajegwesi, Gunung Wajak, dan Watuurip.

Sunan Giri Prapen yang tinggal di Mataram mendengar khabar bahwa Seh Amongraga, Jamal dan Jamil sedang berada di Desa Kanigara. Macam-macam kuliner di pondok Kanigara adalah: *Wedang temu legi, panganan kalih wadhah isi mepeki, semangka, sato-wana, ulam, daging kineropok, asu, macan, celeng, garangan.* Pengembaraan sampai di Sumapala. Macam-macam kuliner di Sumapala antara lain: *sekul rampadan mawarni, sangkep sakeh lelawuhan, lodhongan, arak, brem, tape, lanciyu.* Di daerah Kroya Seh Ragayuni memberi berbagai macam kuliner kepada para tamunya antara lain: *dawegan, bucu saulamira, manggis, sekul sananjung,wedang ron kemadhuh kaleyang, lan gula ren* dan *cecek wedhus,*

Di desa tersebut mereka memperlihatkan keahliannya dalam ilmu sihir, namun karena perbuatan mereka tidak berkenan di hati Raja Mataram, maka Seh Amongraga dijatuhi hukuman mati dengan cara ditenggelamkan di laut Tunjungbang. Sunan Giri Prapen berkeyakinan bahwa Seh Amongraga itu tidak lain puteranya sendiri yang bernama Jayengresmi sedangkan Jamal dan Jamil tidak lain adalah dua orang santrinya yang bernama Gathak dan Gathuk. Mengetahui kejadian anaknya tersebut Sunan Giri Prapen terkejut dan sangat sedih, sehingga menyebabkan sakit dan akhirnya meninggal dunia.

XI

Niken Tambangraras setelah ditinggalkan suaminya Seh Amongraga banyak dilamar oleh para pemuda kaya dan terhormat, namun semua lamaran tersebut ditolak karena sudah bertekad tidak mau kawin lagi. Ia tetap setia kepada Seh Amongraga. Oleh karena itu, untuk menghindari banyaknya lamaran Niken Tambangraras bertekad untuk meninggalkan Wanamarta. Niken Tambangraras kemudian berganti nama Ni Selabrangti, dengan ditemani *abdi* setianya yang bernama Centhini meninggalkan Wanamarta dan sampailah di Dukuh Wanataka, bertemu dengan Seh Mangunarsa yang dahulu bernama Jayengsari dan Seh Anggungrimang yang dahulu bernama Cebolang. Kecuali itu juga bertemu dengan Seh Amongraga yang sudah mencapai kesempurnaan derajat jiwanya dan menyepi di Pulau Palangatan yang terletak di Jurang Jangkung.

XII

Setelah lama tinggal di Wanataka kedua putera Ki Bayi Panurta yaitu Jayengresmi dan Jayengraga kemudian ingin kembali ke Wanamarta karena mendengar khabar bahwa orang tuanya menderita sakit. Sebelum mereka berangkat terlebih dahulu memohon *wejangan* kepada Seh Amongraga yang berada di tempat yang sunyi bernama *Sela Sumayana*, adapun *wejangan* tersebut tentang pokok tekad dalam bersujud manunggal. Perjalanan Jayengresmi dan Jayengraga beserta keluarga dan pengiringnya melalui hutan rimba yang dikenal sangat angker, perbukitan dan juga desa-desa atau *padhepokan* di mana tinggal para kyai dan sahabat-sahabat Ki Bayi Panurta di masa mudanya. Melihat kedatangan rombongan anak Ki Bayi Panurta para kyai, sahabat dan kenalan tersebut ikut mengiringi rombongan tersebut menuju ke rumah Ki Bayi Panurta di Wanamarta. Sementara itu Ki Bayi Panurta yang telah lama menderita sakit melihat kedatangan rombongan anaknya dan sahabat-sahabatnya seketika itu juga sehat kembali. Kedatangan mereka diterima dengan penuh kegembiraan oleh Ki Bayi Panurta dan Nyi Malarsih, isterinya. Pada kesempatan itu para tamu yang datang di rumah Ki Bayi Panurta ingin sekali bertemu dengan Seh Amongraga agar mendapat *wejangan* tentang ilmu filsafat. Keinginan mereka dapat terpenuhi setelah para tamu secara terus-menerus berzikir di tempat penyepian, kemudian datanglah Seh Amongraga yang telah mencapai kesempurnaan jiwanya. Seh Amongraga kemudian memberi *wejangan* tentang: kesempurnaan menyembah Tuhan, hakekat hidup, adanya Tuhan, dan *dununging Kawula Gusti.*

C. Teks Kuliner

Serat Centhini memuat bermacam-macam kuliner yang terdapat pada hampir semua jilid (I-XII). Teks kuliner yang terdapat dalam *Serat Centhini* disajikan dalam bentuk tabel. Hal itu untuk mempermudah bagi pembaca dalam memahami dalam melacak muatan kuliner dalam *Serat Centhini*. Dalam penyajian tabel juga digunakan beberapa singkatan, yaitu pada kolom *pupuh*. Tanda P merupakan singkatan dari *pupuh.* Adapun nama-nama *tembang* disingkat dengan mengambil tiga huruf terdepan dari masing-masing *tembang*, antara lain: *dhandhanggula* disingkat *dha.*, *sinom* disingkat *sin.*, *pucung* disingkat *puc*. dan seterusnya.

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
1.	I	P 21. Pan.: bait 17	Lereng Gunung Kelud di Pedukuhan Gaprang	Perjalanan Raden Jayengresmi disertai kedua santrinya Gathak dan Gathuk melewati hutan Lodaya sampai di pedesaan. Sampai di suatu surau, pada pagi harinya disambut oleh penghuni rumah yang bernama Ki Carita. Ki Carita memerintahkan anak perempuannya, bernama Ni Rubiyah, menyiapkan hidangan untuk para tamunya. Pada bagian ini suasana saat penyajian makanan adalah saat pagi hari. Makanan yang disajikan berupa hidangan makan dilengkapi dengan minuman penyegar. Hidangan makan merupakan olahan hasil bumi dari pemilik rumah sendiri, demikian pula buah-buahan yang dihidangkan adalah hasil kebun sang pemilik rumah.	*dhendheng menjangan* *bayem* *ati* *gudhangan* *timun* *siwalan* *degan* *legen*
2.	I	P 32. Kin.: bait 17, 22-26	Krajan Undhakan di Dukuh Prawata	Perjalanan Raden Jayengresmi diiringkan Gatak Gatuk sampai di dukuh Prawatadi wilayah krajan Undakan. Oleh Ki Darmajati, penguasa Dukuh Prawata, Raden Jayengresmi disambut dan diberi hidangan berbagai macam makanan, meliputi makanan pokok, camilan, dan minuman.	*lombok* *terong* *pare* *timun* *kacang* *ceme* *kecipir* *jambu dersana* *manggis* *kepel* *kokosan* *rambutan* *dhuwet* *delima* *jeruk* *salak* *pelem santok* *pelem sengir* *pelem madu* *jangan bening* *sambel* *jangan menir* *pecel ayam* *lalaban cambah kemangi*
3.	I	P 56. Dha. : bait 14-15	Bogor	Raden Jayengresmi bersama Gatak Gatuk sampai di Bogor. Hidangan makan yang disajikan adalah nasi liwet dengan lauk berbagai masakan yang dibuat dari bahan dasar ikan tambra.	*sega liwet* *tambra bacem* *sega liwet* *tambra lemeng* *tambra asin* *kolak tambra*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					asem-asem tambra *pepes tambra* *acar tambra* *etim tambra* *abon age* *opor tambra* *sambel uleg* *lalaban*
4.	I	P.72. Dha.: bait 3, 32	Dukuh Argapura	Perjalanan Raden Jayengsari bersama Niken Rancangkapti dalam perjalanan mencari kakandanya Raden Jayengresmi, sampai di Dukuh Kandangan di wilayah Lumajang. Hidangan yang disajikan adalah *wedang kahwa eses ganten.* Selanjutnya di Dukuh Argapura Raden Jayengsari dan adiknya membayangkan makanan tertentu sesuai yang diinginkan. Demikian pula *abdi*nya yang bernama Buras membayangkan makanan tertentu yang diinginkannya. Ternyata tuan rumah menyediakan makanan sesuai keinginan Buras.	*wedang kahwa* *sekul pulen* *jangan menir* *pecel dhere* *dhendheng menjangan* *sledri* *cambah* *kemangi* *carabikang* *koci* *mendut* *timus* *sekul gaga* *blenyik putih* *pecel iso* *dhendheng pendul maesa*
5.	II	P 99. Kin.: bait 34-36	Padepokan Gunung Tidar Magelang	Cebolang beserta 4 orang santrinya yaitu Saloka, Kartipala, Palakarti, dan Nurwitri dari Sokayasa mengembara melalui wilayah Banyumas, Cilacap, Sumbing, Mergawati, Rawa Pening, Gunung Tidar, Borobudur, dan Mendut. Saat berada di rumah Seh Wakidiyat diberi hidangan oleh keempat putri Ki Seh bernama Endang Kismani, Endang Aniladi, Endang Brahmani, dan Endang Jahnawi.	*sekul liwet* *ulam* *jangan sambel* *sarem* *petis* *sledri* *timun* *cipir* *boncis* *kacang kapri*
6.	II	P 105 . Sin.: bait 31-34	Ibukota Mataram	Di Kerta Mas Cebolang bertamu ke rumah Amat Tengara dan ibunya yang menjadi *abdi dalem* Kraton Mataram. Karena tuan rumah orang yang kurang mampu maka Mas Cebolang dengan kesaktiannya menciptakan berbagai hidangan makanan, minuman, dan perlengkapan rumah tangga.	*sekul lemeng* *tambra pepes* *lemeng sidhat* *kutuk* *dhendheng* *asinan kidang* *gesek grameh* *sambel windu* *uyah* *jenang dodol* *jenang nangka* *jenang duren*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					jenang jiwit *jeruk* *duku* *manggis* *kokosan* *kepel* *pelem* *gula aren* *kopi* *teh* *tigan ayam* *tigan kamal* *traos abrit* *acar timun* *lombok* *bawang* *beras abang*
7.	II	P 127. Dud.: bait 13-19	Di rumah Ki Pujangkara di negeri Mataram, Sebelum memasang *tarub*	Nyai Sriyanta, seorang ahli membuat sesaji menguraikan berbagai sesaji. Dalam melaksanakan hajat pernikahan disajikan berbagai hidangan untuk sesaji pada tahap-tahap acaranya. Sesaji sebelum memasang *tarub*.	*klapa* *tigan ayam* *kemiri* *keluwak* *dele* *kacang* *gereh pethek* *kacang ruji* *ampo* *beras* *jenang abang* *jenang baro-baro* *gecok mentah* *gecok mateng* *jenang putih* *jenang abang* *jenang baro-baro* *gecok mentah* *gecok mateng* *ndhog ayam* *dhele*
8.	II	P 127. Dud.: bait 20-22	Mataram	Sesaji saat memasang tarub yang disediakan adalah berbagai makanan, sirih, dan pisang.	*sega lulut* *sega wuduk* *sega basahan* *sega golong* *jajan pasar* *dhawet* *rujak* *pecel pitik* *jangan menir* *ayam lembaran* *jenang abang* *jenang putih* *jenang baro-baro* *jonglong*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					inthil *pisang ayu* *suruh ayu*
9.	II	P 127. Dud.: bait 23-26	Mataram	Pada perayaan hajatan pernikahan dengan menyembelih kerbau maka pada saat akan menyembelih kerbau harus disiapkan sesajinya. Sesaji yang harus disediakan pada saat menyembelih kerbau	*ayam panggang* *tumpeng* *klapa* *jajan pasar* *gula*
10.	II	P 127. Dud.: bait 27-28	Mataram	Pada saat perayaan pernikahan tentunya mengundang banyak tamu, maka harus memasak nasi dalam jumlah banyak (*adang*). Sesaji yang harus disediakan sebelum *adang* (menanak nasi) disesuaikan dengan jumlah *dandang* (alat untuk memasak nasi). Jika *dandang*nya satu sesajinya satu perangkat, jika *dandang*nya dua, sesaji dua perangkat dan seterusnya.	*ayam panggang* *klapa* *jajan pasar* *gula* *gedhang*
11.	II	P 127. Dud.: bait 30-31	Mataram	Persediaan beras bagi orang yang mempunyai hajat pernikahan pasti banyak. Oleh karena itu beras ditempatkan disuatu ruangan tertentu (*gedhong beras*) dengan dilengkapi dengan sesaji. Sesaji *gedhong beras* yang harus disediakan adalah:	*ayam panggang* *tumpeng* *kelapa* *jajan pasar* *jadah* *wajik* *gedhang ayu*
12.	II	P 127. Dud.: bait 33-34	Mataram	Tempat-tempat penting yang terkait dengan pelaksanaan hajat pernikahan juga diberi sesaji. Beberapa tempat yang diberi sesaji adalah *pawon, gedong ulam, gedong sekul, gedong dhaharan, gedhong sirih, gangsa agung, paturon* pangantin:	*Panggang* *jajan pasar* *jadah* *jenang* *gula* *klapa* *pisang ayu*
13.	II	P 127. Dud.: bait 35-40 P 128. Jur.: bait 1.	Mataram	Sesaji *Majang patanen* *Patanen* adalah ruang tengah (*senthong*) dalam rumah yang biasanya digunakan untuk pengantin duduk bersanding.	*panggang pitik urip* *kelapa* *beras* *minyak kacang* *tumpeng* *jajan pasar* *gedhang ayu* *jadah*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					wajik *pondhoh* *inthil* *jongkong* *uler-leran* *klepon* *gimbal* *cengkaruk* *srabi* *pecel pitik* *jangan menir* *sega golong* *sega wuduk* *ayam lembaran*
14.	II	P 128. Jur.: bait 2-5	Mataram	Sajen *garenda*	*panggang* *tumpeng* *jadah* *jenang* *pondhoh biru* *gula klapa* *gedhang ayu* *suruh ayu* *jajan pasar*
15.	II	P 128. Jur.: bait 4-5	Mataram	Sesaji *siraman. Siraman* adalah ritual mandi sebelum rangkaian kegiatan pernikahan (*ijab*) dilaksanakan.	*tumpeng robyong* *tumpeng janganan* *jajan pasar gedhang ayu*
16.	II	P 128. Jur.: bait 6-12	Mataram	Sesaji *paes. Paes* adalah merias kedua pengantin sebelum acara ijab dan panggih sehingga pengantin akan terlihat *manglingi* semakin cantik dan tampan.	*ayam panggang* *tumpeng* *krambil* *pitik* *gula klapa* *jadah* *jenang* *pondhoh biru* *jajan pasar* *gedhang ayu* *wedang* *panganan* *iwak* *panganan* *sekul pethak*
17.	II	P 128. Jur.: bait 13-20	Mataram	Sesaji menikah/*ijab*. Sebelum upacara *ijab* dilaksanakan disediakan serangkaian *uba rampe* sesaji.	*ayam panggang* *tumpeng* *klapa* *gula krambil* *ayam urip* *pondhoh* *wajik* *jadah*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					jenang *jajan pasar* *pisang ayu* *gedhang ayu* *asem* *kunir* *rampadan* *tumpeng putih* *iwak* *panganan* *pala pendhem* *pala simpar* *pala gumantung* *gedhang ayu* *gula klapa* *asem* *kunir*
18.	II	P 128. Jur.: bait 31-32	Mataram	*Wilujengan majemukan midadareni.* Sesaji pada malam menjelang upacara *ijab*.	*sega wuduk* *ayam lembaran* *pitik wadon* *pitik lanang* *lombok abang* *uyah*
19.	II	P 128. Jur.: bait 33-34	Mataram	*Sajen memule,* sesaji untuk menghormati arwah leluhur.	*sega golong* *jangan menir* *pecel ayam* *jangan padamara* *iwak darat* *iwak laut* *panganan* *pala pendhem* *pala simpar* *pala gumantung* *ketan kolak* *apem kocor* *apem abang*
20.	II	P 128. Jur.: bait 35-36	Mataram	Selamatan sesudah nikah	*sega asahan* *sega golong* *sega wuduk* *jangan menir* *pecel ayam* *ayam lembaran* *jenang abang* *jenang putih* *jenang baro-baro* *jajan pasar*
21.	II	P 128. Jur.: bait 37	Mataram	*Brokohan* sesudah *panggih*	*sega asahan* *sega golong* *sega wuduk* *jangan menir*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					pecel ayam *ayam lembaran* *jenang abang* *jenang putih* *jenang baro-baro* *jajan pasar*
22.	II	P 129. Mij.: bait 7-8	Mataram	*Sepasaran,* lima hari setelah pelaksanaan upacara *ijab.*	*sega wuduk* *sega golong* *sega punar* *sega telung warna* *jenang sungsum* *juruh krambil*
23.	II	P 129. Mij.: bait 15	Mataram	Sesaji *gedhong wedang*. Sesaji yang disiapkan di tempat yang digunakan untuk membuat minuman.	*pangunjukan anggi* *beras kencur* *ebir manis*
24.	II	P 157. Dha.: bait 1-14	Mataram	Pagi harinya para warga yang membantu perhelatan sudah bekerja membersihkan dan mengatur segala sesuatunya. Selanjutnya disiapkan *sajen ruwatan.*	*gedhang* *tebu* *cengkir legen* *sajen tumpang warna sanga* *tumpeng tutul* *tumpeng lugas* *tumpeng kendhit,* *tumpeng pucuk lombok bang.* *tumpeng magana* *janganan isi* *tumpeng magana isi wak ayam,* *tumpeng rajeg dom wajane,* *tumpeng tigan ing pucuk* *tumpeng sembur* *jangkep nawa* *sekul ulam pan ginantang* *pala pendhem* *pala kasimpar* *sekul wudhuk lembaran warna tri,* *jadah warni sapta bang putih, biniru sarta jenar, kendhit tutul* *ketan kuning cemeng pethak biru ijem* *wajik* *jenang* *dodol manis* *jenangan warni sanga.*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					jenang blowok bang biru ijem pethak cemeng myang kuning jenang lemu sanga jenang bekatul sarabi awarna sanga, ireng biru wungu ijo tutul kuning, bang pethak isen gula. bikang abang lawan bikang putih awug-awug ampyang sapepaknya pondhoh pipitu warnane, bang putih ireng biru, ijem wungu saptanya kuning, legondhoh lepet kupat, mendut limus nagasekar, clorot pudhak entul-entul srabi utri pipis warna-warna. pulagimbal pulakringsing, reremikan sapepake, wowohan tukon pasar rujak warninipun, rujak bakal sarwa wetah rujak dheplok rujak crobo rujak dulit rujak legi gecok bakal lombok uyah trasi brambang bawang ulam mesa mentah, gecok gesang lele gecok dadi tri tigan ayam sarakit,

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					wolak-walik pecel pitik jangan menir, *sega golong* *kecambah.* *empon-empon* *pala gumantung* *pendhem* *kasimpar,* *punar sekul* *kupat luwar sakawan iji* *sagoci beg isi tetes,* *sagoci badheg* *pisang ayu tangkeban* *gendhis klapa*
25.	II	P 157. Dha.: bait 16-20	Mataram	Pada saat perhelatan dilengkapi dengan pertunjukan wayang dan banyak penjual makanan yang berada di sana. Makanan yang dijual oleh para penjual pada saat pertunjukan wayang sangat beraneka ragam.	*bakmi ayam* *saoto kambangan* *cokoten* *rondhe cemoe* *wedang teh* *bubuk* *dhawet* *srebat* *cao* *bir manis* *beras kencur* *semelak* *legen aren arum* *panganan goreng* *babasahan* *wuwungkusan* *pala pendhem* *kasimpar* *gegodhogan* *gegorengan* *criping* *jenang dodol* *pondhoh* *wajik* *jadah* *jadah gedhang* *ketan ore* *gethuk* *juwadah pohung* *cethot* *juruh* *ledre* *surabi* *jenang cocoh bang pethak* *puli* *awug-awug*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					thiwul *udhak* *cabuk rambak* *grontol* *inthil* *gandhos* *rangin wolak-walik* *ampyang* *karag bakaran* *rujak dheplok* *gobet* *pecel* *lotis* *sega lodhoh* *pindhang* *gudhang tumpang* *sega precita* *krengseng* *sate maesa/wedhus* *sate ayam* *gudheg kebiri* *kupat lonthong* *legandha* *kupat munjit* *bungur* *sega liwet* *ulam ayam* *kupat dhocang* *gorengan ulam* *antigan pindhang* *kamal.* *jeruk* *jambu* *pakel* *pelem* *kweni* *blimbing* *dhuku* *kulampes* *kokosan* *dhuwet* *kelayu* *kates* *nangka* *manggis* *kapundhung* *cengkir degan*
26.	III	P 197. Sin.: bait 34-35	Prambanan	Mas Cebolang bersama keempat santrinya berada di Prambanan melihat-lihat candi,	*wedang temu* *gendhis klapa* *gemblong*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
		P 198. Dud.: bait 1-2		lalu diterangkan oleh Ki Harsana. Setelah lelah lalu singgah di rumah Ki Harsana. Ki Harsana sudah menyuruh istrinya menyiapkan hidangan untuk menyambut tamunya.	*jadah* *jenang* *dodol* *wajik* *ketan* *salak* *gula semut* *karasikan.* *pondhoh pudhak abrit pethak* *jenang pala arum* *gurih* *jenang duren* *jenang nangka* *sekul* *ulam* *jangan cupang* *sambel jagung* *pecel pitik* *jangan menir* *lodhoh* *pindhang ayam* *sambel uleg trasi* *abrit* *lalaban mawarni*
27.	III	P 234. Dha.: bait 40-44	Tembayat	Mas Cebolang bersama keempat santrinya singgah di rumah Pangeran Tembayat dan diberi hidangan makanan.	*liwet lemes akas gurih* *golong* *tumpeng megana* *jangan menir* *pecel ulur pitik* *brambang kunci* *sambel sinantenan* *brambang jae santen* *tempe* *cupang* *sambel jagung* *sambel kemiri* *asem sambel lethokan* *plapah sambel kukus* *untub-untub sambel brambang* *loncom* *jenggot* *bobor* *bubuk dhele jemprit* *bence sambel kaluwak* *padhamara kranggeyan* *bok-jemprit* *lodhoh* *pindhang telya* *sambel-bawang* *gudheg* *sambel-goreng cuwer*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
27.	III		Tembayat		*lumbu* *sambel-cempaluk* *sambel-jeram pecel* *manggis* *bubuk wihijen* *kacang* *dhele* *sambel-windu* *uyah-goreng bumbu-pala* *sambel-gocek* *sambel jae* *sambel-kunci* *sambel-cabe ijem bang* *pecel kacang ijo* *kembang turi* *dewa daru* *lembayung* *thokolan* *ingkung jlegor ron* *cangkring* *gudhang temu poh* *gendruk* *ron kencur* *nyemok gudhang* *ebung* *pencok surudiyeng* *mudha* *cabuk* *gembrot* *bothok semayi* *gadhon kendho* *urang* *bongko pelas* *garangasem pitik* *asem-asem entun kapri* *brambang* *sundel lemen sekar* *tungkeng* *bebubus ayung-ayung* *gecok* *setup* *tomis mawarni* *kuluban ceme mudha* *acar pondhoh timun* *lombok jemprit* *brambang* *bawang* *lalaban kecambah* *gudhe* *kemangi* *ulam warna-warna*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
28.	IV	P 272. Asm.: bait 60-62	Pradikan Majasta	Jamuan makan pagi yang dihidangkan oleh Ki Milasa kepada Mas Cebolang dan para santrinya.	*jadah* *wajik* *wedang bubuk* *kupat* *lonthong* *gudheg manggar* *ulam ayam adhem gajih* *bubuk dhele* *tigan ayam*
29.	IV	P 274. Mij.: bait 41-42, 46	Wanagiri	Cebolang berada di Wanagiri, di rumah Endrasmara. Ki Endrasmara mempunyai empat istri yaitu Indradi, Suresmi, Suwati, dan Lulut. Keempqat istrinya hidup rukun saling membantu dalam pekerjaan rumah tangga. Ki Endrasmara memerintahkan para istrinya untuk menyiapkan hidangan. Hidangan yang disipkan beraneka rupa.	*sekul gaga* *gudheg sambi batos* *sambel goreng* *rempelati pete* *bubuk dhele* *kaduk lombok cilik,* *gorengan prit glathik,* *drekuku.* *ceplok tigan kamal ayam* *ati manjangan* *opor meri brati* *lalaban* *sambel uleg* *sarem amper* *petis* *ambeng* *duren* *manggis* *dhuwet wungu puteh* *kepel* *dhuku* *pisang mas* *kecapi*
30.	V	P 321. Sin.: bait 40-46	Wirasaba	Ketika Bupati Wirasaba menikahkan putrinya ia menanggap kesenian singir dan sulapan yang dipimpin oleh Mas Cebolang. Pada waktu itu Mas Cebolang meminta kepada tuan rumah untuk disediakan berbagai perlengkapan sesaji pertunjukan yang berupa bahan makanan. Bupati Wirasaba memerintahkan untuk menyiapkan perlengkapan yang diminta Mas Cebolang.	*sekul tumpeng* *megana* *warni (jajan) pasar* *wawarni sajen* *wedang teh* *powan roti* *wedang kopi* *mawarni lah-olahan* *guguriyan* *lah-olahan manis-manis*
31.	V	P. 322 Puc.: bait 1-17	Wirasaba	Dalam acara puput puser anaknya, Bupati wirasaba menanggap keseian yang dipimpin oleh Mas cebolang.	*tumpeng* *papat* *semangka* *waluh* *cabai*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Mas Cebolang menunjukkan kepandaiannya memainkan menari dan sulap di rumah Bupati Wirasaba. Ia menunjukkan kepandaian menyulap berbagai benda menjadi berbagai binatang. Binatang itu dapat ditangkap oleh para penonton. Empat tumpeng yang disediakan diulap menjadi tumbuhan antara lain: cabai, semangka, bligo dan waluh. Meskipun merupakan benda sulapan namun semua makanan itu dapat dimakan dan dibawa pulang oleh yang hadir. Selain itu, Mas Cebolang masih menunjukkan kemampuan sulapnya dengan berbagai jenis barang menjadi binatang. Namun untuk binatang oleh Mas Cebolang kembalikan ke bentuk semula.	*bligo*
32.	V	P. 323 Dha.: bait 97-100	Wirasaba	Ki Jamali memiliki dua istri, jika di rumah istri yangtua merasa tidak diperhatikan. Lain halnya jika di rumah istri muda semua permintaannya dikabulkan. Berbagai makanan disajikan hangat dan segar, sehingga hal itu membuat dirinya merasa senang di rumah istri muda. Jika di rumah istri muda dimasakkan nasi hangat, sayur lombok kenceng serta petis maupun dendeng goreng. Berbagai makanan pun disajikan, antara lain: srabi merah, uwi manis. Atas sikapnya itu maka ketika di rumah istri tua, ia tidak menanggapi perkataan istrinya. Sementara itu jika di rumah istri muda ia sangat senang.	*(nasi) liwet* *sayur lombok kenceng* *petis* *dhendheng gepuk goreng* *srabi abang* *uwi legi*
33.	V	P 338. Puc.: bait 1-9	(Tatar) Maledari	Ki Wasibagena sebagai pemimpin Dukuh Maledari memerintahkan kepada Kartisapala dan Palakartie untuk memberitahukan kepada istri Ki Wasibagena membuat jamuan karena ada tamu yang datang. Nyai Wasibagena pun segera menyiapkannya. Ia dibantu oleh kedua putrinya	*buah-buahan* *nasi wangi* *bermacam-macam ikan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				yang bernama Niken Pangliring dan Rara Sumekar. Setelah semua siap maka Ki Wasibagena segera mempersilakan kepada Seh Amongraga untuk menyantap makanan yang sudah disediakan oleh istrinya dengan membahasaklan diri sebagai ibunya. Sementara Seh Amongraga menikmati sajian makanan, Niken Pangliring dan Rara Sumekar duduk di belakang ibunya.	
34.	V	P 342. Pan: bait 6-8	di dekat dukuh Andong-tinunu kaki Gunung Sindoro sebelah timur laut	Pada waktu Shalat Ashar pengembaraan Seh Amongraga sampai di Dukuh Andongtinunu, kaki Gunung Sindoro diriinya merasa lelah sehingga beristirahat di bawah pohon Kusambi. Pada waktu kedua abdinya Jamal dan Jamil memakan buah-buahan yang ditemukan. Mereka memakan buah Kemlaka, ketos yang sudah masak.	*buah kemlaka* *buah ketos*
35.	V	P 343. Dha: bait 12-15	Dukuh Andong-tinunu	Diceritakan ada seorang pendeta di Dukuh Andongtinunu bernama Ki Seh Suksma Sidik. Ia mempunyai putri cantik yang diberi nama Rara Pamegatsih. Banyak pria melamarnya namun ditolak karena tidak mampu menjawab pertanyaan yang diberikan. Pengembaraan Seh Amongraga sampai di Dukuh Andongtinunu. Ketika itu Seh Suksma Sidik yang disertai Rara Pamegatsih pulang dari ladang melihat seseorang dduk di tepi sendang. Ia menduga kalau orang itu sudah cukup lama kemudian diajak masuk rumah. Ki Suksma Sidik memberi isyarat dengan anggukan kepada santri Juris dan Nur Surat. Keduanya pun pergi ke ladang untuk memetik timun, kentang, kerai, semangka, kimpul, ketela, tales, uwi, gembili. Sementara itu, Ahmad Iman, Kasim, Nuridin dan Badar menangkap ikan. Istri pendeta dengan dibantu oleh Ahmat	*timun* *kerai* *semangka* *kimpul* *kentang* *ketela* *tales* *uwi* *gembili* *ulam* *pelem* *pakel* *jambu* *kuweni* *srikaya* *sekul*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Asrun dan Nur Samut memasak di dapur. Sepulang dari ladang semua bahan makanan dimasak. Setelah selesai kemudian disajikan kepada tamunya.	
36.	V	P 349. Puc.: Bait 25-29	Majalengka	Dalam perjalanan menuju Wanamarta, Seh Amongraga bertemu dengan seorang penggembala kerbau yang bernama Nuripin. Ia menanyakan letak Dukuh Wanamarta, yaitu tempat Ki Bayi Panurta. Oleh Nuripin diberitahukan bahwa sebaiknya Seh Amongraga bermalam di rumahnya dahulu, keesokan harinya akan diantarkan ke Wanamarta. Sampai di rumah Nurpin memeirntahkan kepada istrinya yang bernama Nyi Rubiyah untuk menyiapkan makanan seadanya. Saat Maghrib tiba di rumah Nuripin. Setelah shalat, Nyi REubiyah mengantarkan makanan ke mushala. Berbagai makanan dihidangkan, di antaranya: Nasi, ikan, besengek tiga tempat, pindang, telur asin, dan tumpeng. Semua makanan yang dihidangkan dihabiskan oleh kedua abdinya. Hal itu membuat Seh Amongraga merasa malu.	*nasi tumpeng,* *nasi,* *ikan,* *pindang dan besengek*
37.	V	P 350. Sin.: bait 209-225	Wanamarta	Jayengwesthimemberikan hidangan yang disajikan oleh Niken rarasati berupa sayur negara yaitu sayur padamara, sayur desa yaitu sayur meniran, nasi pulen, nasi bucu, ikan, pecel ayam, sayur menir, opor itik, betutu, dendeng goreng, katik gulatik goreng, daging empal, abon, dendeng tusuk, age rempah, tum-tuman, krupuk, besengek ayam, sambel goreng, sambel kacang, lombok keceng, petis. Selain itu juga disajikan berbagai lalaban, antara lain: kacang kecipir, keceme, terong, timun, cambah, *gudhe*, kemangi, dan semua rampadan.	*sayur padamara,* *sayur menir* *nasi pulen,* *nasi bucu,* *ikan,* *pecel ayam,* *opor itik,* *betutu,* *dendeng goreng,* *katik gulatik goreng,* *daging empal,* *abon,* *dendeng tusuk,* *age rempah,* *tum-tuman,* *krupuk,* *besengek ayam,* *sambel goreng,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Selain itu, juga disajikan yang berupa ketan kolak susu, rujak kopyor pisang kuning. Juga berbagai buah-buahan, seperti durian, manggis, mangga, rambutan, duku, jambu, sawo, salak, semangka, dan kuweni.	*sambel kacang, lombok keceng, petis. kacang kecipir, keceme, terong, timun, cambah, gudhe, kemangi, dan rampadan ketan kolak susu, rujak kopyor pisang kuning. durian, manggis, mangga, rambutan, duku, jambu, sawo, salak, semangka, kuweni.*
38.	V	P 351. Gam.: bait 21- 26	Wanamarta	Jayengwesti memerintahkan kepada istrinya yang bernama Turida untuk membuat nasi senanjung. Dengan perasaan gugup Ni Turida menyiapkan makanan. Bersama adiknya ia menata berbagai makanan yang berupa buah-buahan, antara lain: jambu, pisang mas, kelampok arum, salak, pakel, kuweni, duren, manggis, pijetan, duku, pundung, srikaya serta mangga dodol. Selain itu, juga disajikan buah nanas, tebu, semangka, pepaya jingga. Sajian yang berupa makanan jajanan antara lain: randha keli, rara mendut, pipis tuban, pipis kopyor, sempurna, lemet pasung, lemper, semar tindu, gempol plered, jadah dan jenang dodol. Setelah semuanya tersedia, Jayengwsti mempersilakan seh Amongraga untuk menyantapnya. Hanya karena anuigerah Allah SWT ia dapat memberi jamuan seperti yang disajikan. Seh Amongraga pun berterima kasih dan hanya mengambil buah pisang mas satu biji.	*nasi senanjung jambu, pisang mas, kelampok arum, salak, pakel, kuweni, durian, manggis, pijetan, duku, pundung, srikaya mangga dodol nanas tebu, semangka pepaya jingga randha keli rara mendut pipis tuban pipis kopyor sempurna lemet pasung lemper semar tindu gempol plered jadah jenang dodol.*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
39.	V	P 351 Gam.: bait 41- 59	Wanamarta	Ni Turida membagi-bagikan makanan kepada para istri madu berupa nasi liwet, ikan emas, sayur pindang, sayur kare, brongkos, sambel goreng mangut, besengek ayam, opor ayam, pepes tambra, besengek angsaran, katik gulatik goreng, derkuku goreng, johan goreng, cuwiyun goreng, gangsir goreng, emprit goreng, dendeng age, betutu, telur kamal, pindang cerubuk, babat galeng, babat seregan, kalak ati, krupuk, terong, srundeng, ragi, empal, abon, sate empal. Selain itu juga disajikan lalaban yang berupa: timun, kerai, ceme, parewelut, kacang panjang. setelah semua selesai makan kemudian membasuh telapak tangan. Giliran yang makan adalah para istri.	*jêram* *rambutan* *nasi liwet,* *ikan emas,* *sayur pindang,* *sayur kare,* *brongkos,* *sambel goreng mangut,* *besengek ayam,* *opor ayam,* *pepes tambra,* *besengek angsaran,* *katik gulatik goreng,* *derkuku goreng,* *johan goreng,* *cuwiyun goreng,* *gangsir goreng,* *emprit goreng,* *dendeng age,* *betutu,* *telur kamal,* *pindang cerubuk,* *babat galeng,* *babat seregan,* *kalak ati,* *krupuk,* *terong,* *srundeng,* *ragi,* *empal,* *abon,* *sate empal.* *timun,* *kerai,* *ceme,* *parewelut,* *kacang panjang.*
40.	V	P 352. Kin.: bait 69-75	Wanamarta	Jayengwesti memeritahkan Nuripin untuk memanggil Jayengraga. Pada waktu itu Ni Turida telah menghidangkan berbagai hidangan, antara lain; wedang kopi, lempeng merah, jadah, jenang, putu mayang, srabi, ledre isi, cara bikang merah dan putih, lemper, semar tinandu, pisang bakar, gemblong, ikan bakar, dan dendeng gepuk. Selain itu, juga nasi liwet, nasi gurih, ayam lembaran, pindang ikan mas, opor itik, besengek ayam, pepes ikan mas, botok jambal, botok masin, daing empal, abon,	*wedang kopi,* *lèmpèng bang* *juwadah* *jênang,* *puthu-mayang* *surabi,* *ledre isèn palèrèt sat,* *carabikang abang* *carabikang putih* *lêmpêr* *sêmar-tinadhu,* *pisang matêng-wit* *bakar,* *gêmblong* *ulam bêbakaran,* *dhèndhèng gêpukan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				srundeng, ragi, sambel lethok, dan petis. Pada kesempatan itu juga dihidangkan berbagai lalaban makanan.	*sinapit,* *sêkul ulam,* *nasi liwêt angêt* *nasi gurih,* *ayam lêmbaran* *pindhang ikan mas* *opor itik* *bêsngèk ayam* *pèpès iakan mas* *pepes palung,* *bothok jambal* *bothok masin,* *daging empal* *dhèndhèng age* *srundèng ragi,* *sambêl lethok* *lalaban,* *lombok kêncêng* *pêtis.* *cêrubuk* *kêrupuk-terung*
41.	V	P 354. Asm.: bait 21-26	Wanamarta	Ki Bayi panurta memerintahkan kepada Ni Rubiyah untuk menyiapkan hidangan makanan dan perlengkapannya. Dengan dibantu Niken Tambangraras menyiapkan hidangan. Setelah selesai menyiapkan segera dihidangkan dengan dibantu santri Luci dan santri Nuripin. Berbagai makanan dan sayuran dihidangkan. Setelah selesai ki Bayi Panurta mempersilakan kepada Seh Amongraga untuk segera menyantapnya.	*sêkul* *ikan* *nyamikan* *sayur kluwih* *sayur asem* *sayur pedas* *betutu* *besengek ayam* *dendeng gepuk goreng* *empal ragi* *dendeng panjeng* *babad galeng* *babad seregan* *opor itik* *pepes palung* *rempah sidat* *botok jambal* *katik gulatik goreng* *lidah* *hati* *paru* *sayur brongkos* *sambel goreng* *sambel kemiri* *sambel kacang* *telur dadar* *telur ceplok* *abon* *krupuk terong* *lombok kenceng* *petis banyar*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					lalaban kacang *kerai* *kacang kara* *kacang kecipir* *kunci*
42.	V	P 354. Asm.: bait 75-78	Wanamarta	Ki Bayi Panurta memerintahkan kepada santri Luci untuk memerintahkan kepada istrinya yang bernama Ni Malarsih menghidangkan nasi. Ni Malarsih pun segera menghidangkan makanan ke mushala/masjid. Makanan yang dihidangkan berupa pepes ikan mas, pepes tengiri, opor itik, besengek itik, masin menjangan, masin ayam, ragi, empal, dendeng goreng, emprit, katik gulatik goreng dan ragi. Selain itu juga dihidangkan buah-buahan, seperti semangka. Dan juga lalaban seperti: timun, kacang kerai dan terong.	*pepes ikan mas,* *pepes tengiri,* *opor itik,* *besengek itik,* *masin menjangan,* *masin ayam,* *ragi,* *empal,* *dendeng goreng,* *emprit goreng,* *katik gulatik goreng* *semangka* *timun,* *kacang kerai* *terong.*
43.	V	P 355. Sin.; bait 100-102	Wanamarta	Ni Sumbaling dan Ni Centhini menghidangkan makanan di pagi hari setelah menjalankan shalat subuh. Berbagai hidangan yang disajikan antara lain: wedang kopi, gêmblong, lèmpèng, ke tan-kolak, juwadah, jênang, ledre isèn, cara bikang, puthu mayang,, glali-sutra jênang-caca, srabi, kupat mujid, pisang kuning bakar, dendeng gepuk bakar. Setelah mengatur makanan yang dihidangkan Ni Sumbaling dan Centhini pun mundur. Sementara itu santri Luci memasak air di belakang	*wedang kopi,* *gêmblong,* *lèmpèng,* *ketan-kolak,* *juwadah,* *jênang,* *ledre isèn,* *cara bikang,* *puthu mayang,* *glali-sutra* *jênang-caca,* *srabi,* *kupat mujid,* *pisang kuning bakar,* *dhèndhèng gêpuk bakar.*
44.	V	P 356. Dha.; bait 49-51	Wanamarta	Ki Bayi Panurta memerintahkan kepada santri Luci untuk memasang tuwuhan. Setelah selesaisemua yang bekerja diberi hidangan makanan nasi dan ikan	*nasi* *ikan*
45.	V	P 356. Dha.; bait 70-72	Wanamarta	Ki Bayi Panurta memberikan ajaran kepada istri, Ni Malarsih. Pada waktu selesai melaksanakan shalat Ashar. Ki Bayi panurta memerintahkan santri Luci	*nasi* *ikan (lauk)*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				untuk menghidangkan nasi sebagai perjamuan mereka yang bekerja. Santri Luci pun segera menghidangkan nasi dan ikan ke semua yang bekerja. Setelah selesai bersantap makan semua merasa kenyang.	
46.	V	P 356. Dha.; bait 136-144	Wanamarta	Pada saat pentas kesneian terbang berlangsung malam hari, santri Luci memberikan hidangan wedang kahwa, wedang teh, roko, jambe suruh. Ketika tengah malam tiba, santri Luci memerintahkan kepada pramusaji untuk menghidangkan makanan yang ditempatkan ditempatkan khusus yang dinamakan ancak berisi makanan, nasi ikan, sayur becek kambing. Setelah semua merata Ki Bayi panurta berkata untuk membasuh tangan dan segera makan.	*wedang kahwa* *wedang teh* *nasi* *ikan*
47.	V	P 356. Dha.; bait 221	Wanamarta	Pada saat pesta, Jayengraga emerintahkan Nuripin untuk menyanggul Senu dan Surat sebagai anak kembar. Setelah kesenian itu dimulai maka kekuarlah makanan dan minuman. Berbagai macam makanan dan minuman dihidangkan, di antaranya: kopi, jenang, widaran, grubi, dan uler-uleran.	*kopi,* *jenang,* *widaran,* *grubi,* *uler-uleran*
48.	V	P 356. Dha.; bait 303	Wanamarta	Setelah lama menari ngibing kemudian beristirahat. Pada saat itu ihidangkan minuman kopi dan makanan (nyamikan)	*wedang kopi*
49.	V	P 356. Dha.; bait 332-333	Wanamarta	Santri Luci menceritakan kepada Ki Bayi panurta mengenai kesenian emprak yang dipertunjukkan oleh beberapa orang. Masing-masing mengeluarkan kepandaiannya. Jamal dan Jamil mengeluarkan kepandaiannya memerintahkan sabit untuk mengambil degan, ikatnya untuk menggoreng kacang, merebus gembili.	*degan* *nasi uduk* *nasi goreng* *nasi kepyar* *ayam lembaran* *pecel jowan* *pecel ayam*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Pokoknya menakjubkan. Setelah pukul 3 kemudian mengadakan kenduri dengan mengeluarkan ambengan nasi uduk, ayam lembaran, nasi kepyar, nasi goreng, pecel jowan, pecel ayam dan lainnya. Setelah diberi doa kemudian disantap bersama-sama.	
50.	VI	P 357. Mij.: bait 35-38	Wanamarta	Ni Malarsih memberitahukan kepada Mbok Daya tentang sesaji yang harus dibuta. Mbok Daya mengetakan janganlah kuatir. Ni Malarsih kemudian memerintahkan kepada Ni Sumbaling untuk menyediakan sesaji berupa ayam panggang, tumpeng, jenang merat, jenang kelapa, pisang ayu, jajan pasar, rujak crobo, dan lainnya	*pisang ayu (pisang emas)* *ayam panggang* *tumpeng* *cara* *jenang abrit* *suruh ayu* *jajan pasar* *ayam babon* *rujak Crobo*
51.	VI	P 357. Mij.: bait 157-166	Wanamarta	Ki Bayi panurta memerintahkan kepada Ki Panikma dan Ki Panamar untuk menyembelih binatang (kerbau, ayam, itik, sapi, angsa) utuk diolah berbagai macam masakan. Panukma dan Panamar berkata, kalau diperbolehkan disembelih separoh saja kalau semua terlalu banyak malah menjadi mubadir. Adapun yang separuh jika peringatan lima hari. Ki Bayi Panurta menyetujuinya. Setelah disetujui kemudian semua orang bekerja menyembelih kemudian dimasak. Banyak perilaku dalam memasak, ada yang merasakan, ada yang membungkus, berbagai masakan, yaitu daging, jantung, paru, sandung lamur, dendeng, hati dan kalak. Semua orang merasakenyang bahkan ada yang sampai mutah-mutah.	*kalak daging* *jantung* *ati* *ginjel* *kikisi* *sandhung lamur kalak dhendheng*
52.	VI	P 357. Mij.: bait 351-357	Wanamarta	Seh Amongraga berpamitan kepada Ki Bayi dan ki Wanahita, ia diberi bekal berupapisang kuning. Ki bayi kemjudian memerintahkan kepada santri Luci untuk membuat ambeng.	*pisang* *ikan* *pindang*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Sebanyak 25 ambeng segera ditata. Kemudian dibacakan doa majemukan. Setelah dibacakan doa, semua ambengan kemudian dimakan. Banyak santri kecil yang memakan sambil membuat mainan nasi yang digunakan kenduri. Dan berebut ikan maupun pindang.	
53.	VI	P 357 Mij.: bait 415-444	Wanamarta	Setelah membaca ayat suci kemudian hidangan keluar. Berbagai hidangan disajikan, antara lain: teh gula batu, kue, manisan, ting-ting, dan satru. Setelah semua selesai makan kemudian ki Bayi panurta memerintahkan kepada Suharja, Wiradusta, Panukma, Panamar, Kulawirya dan Luci setelah shalat Maghrib agar menyiapkan kenduri. Setelah melaksanakan shalat Maghrib, Kulawirya dan Luci sudah memerintahkan para sinoman untuk menyiapkan kenduri dan ikan. Bermacam-macam ikan utuh, 15 bekakak kambing, ayam, itik, angsa berjumlah 300. Berbagai olahan dibuat mulai sate (sujenan), bumbu rempah, dibakar, digorteng, ditumbuk, disuwir, direbus, dibuat kue, dikukus maupun disayur semua ada. Berbagai olahan burung maupun ikan air tawar, seperti dibuat ala koja, kaji, jawa. Selain itu juga berbagai olahan nasi, antara lain: tumpeng wajar, tumpeng megana, kebuli, anggi, golong, nasi punar, nasi kepyar, ura, nasi angen, nasi biru, nasi kendit, nasi merah, nasi goreng, nasi gurih, nasi hitam, sampai nasi uduk. selain itu juga dimasak berbagai sayuran, antara lain: sayur menir, sayur tomis, sayur asem, sayur bobor, sayur loncom (sup), sayur cupang, sayur kala muncang, sayur bence, sayur becek, kare, gule, sayur gurih, sayur ladha, sayur windu, sayur bubus, sayur mangut, sayur padamara, sayur pindang putih,	*minuman teh gula batu* *ulam* *bekakak wedhus* *bekaka banyak* *bekakak bebek* *bekakak Ayam* *bekakak Kebiri* *wak loh* *sekul* *tumpeng wajar* *tumpeng megana* *sega kebuli* *sekul anggi* *sekul golong* *sekul punar* *sekul kepyur* *sekulura* *sekul angen* *sekul biru kendhit* *sekul abrit* *sekul cemeng* *sekul goreng* *sekul gurih* *sekul pulen* *sekul wuduk* *jangan menir* *jangan tomis* *jangan asem* *jangan bobor* *jangan loncom* *cupang kala muncang* *becek* *kare* *gule* *ladha windu* *bubus* *jangan padhamara* *pindhang* *bekothok* *lotho* *pindhang banyak* *pindhang gereh* *pindhang antep* *kikil*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				sayur blekotok, sayur tolo, sayur pindang tangkar, sayur pindang gereh, pindang antep, sayur kikil, sayur pindang ayam, pindang keong kijing, dan sayur ece. Adapun olahan yang dimasak dendeng ada beberapa macam, antara lain: dendeng age, dendeng ragi, dendeng kripik abon, abon remus, abon wayange, dendeng paru, dendeng ati, dan dendeng gepuk. Selain itu, juga dimasak berbagai age, antara lain: age daging, age ati, age gendhon tawon, age lidah, age umbut, age gebung, dan age oyot linjik. Berbagai macam olahan empal juga dibuat, antara lain: empal jantung, empal limpa/paru, dan empal ati. Bagian lain pun juga dimasak berbagai olahan, seperti: otak, babad galeng, babad seregan, babad tala, babad jarit, babad iso, glepah, bol pendul, gurung widungan, saren dan blutok pentul. Selain itu juga dimasak bermacam-macam kalak, koyar, lidah, rambak, krupuk, srundeng semaradana, srundeng meriyos, srundeng botor, maupun srundeng gundil kedelai. Selain hal tersebeut juga diolah berbagai lauk-pauk.	*dadar lajon* *dadar kobis* *dadar ledre* *ceplok madon* *ceplok jengking* *ceplok gimbal* *ceplok blenyik* *ceplok untup-untup* *endog banyak* *endhog brati* *endhog meliwis* *endhog menthok* *crubuk groto* *laron goreng* *gana goreng* *tawon goreng* *enthung goreng* *olan-olan goreng* *gangsir goreng* *ebi* *lurjuk* *besengek wader* *besengek tempe* *besengek pitik* *besengek tawon* *besengek trinil* *besengek turlek* *besengek bontot* *besengek buncet,* *opor bebek* *opor angsa* *opor menthog* *opor brati,* *opor landhak* *opor trenggiling,* *opor bajing gendhu.* *bekakak gimbal* *bekakak kancil,* *bekakak kidang* *bekakak belo* *bekakak pedhet* *bekakak gudel* *bekakak menjangan* *bekakak kumpreng,* *kathik gulathik bakar dan* *goreng* *peking emprit bonggol goreng dan bakar,* *manyar goreng dan bakar* *jowan bakar dan goreng*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					gudhawa goreng dan bakar sribombok goreng dan bakar suwiyun bakar dan goreng ternil bakar dan goreng kuthilang bakar dan goreng deruk bakar dan goreng derkuku bakar dan goreng lemengan ayam lemengan ati lemengan menjangan lemengan egol, gethik merpati gethik derkuku gethik burcet, gethik drigul gethik gemak gethik bontot gethik trinil, gethik turlek gethik kathik glathik, gethik myang bang-bangan bubut. badher goreng mremas goreng lentri goreng, wirasoca goreng lenthong goreng, tramba goreng melem areng-areng bancer, grameh becek bencoleng becek, kething becek kepek becek wagal becek tawes becek cakul becek kutuk becek. Sambel goreng utak sambel goreng jroan ati, brongkos sambel lethok, sambel urang sambel jengkol sambel pete, bekothok belenyik,

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					urip-urip kutuk. *sambel jinten* *sambel wijen* *sambel kenari,* *sambel bawang laos,* *sambel santen kacang* *sambel kedhele,* *sambel keluwak* *lempuyang cabe mrica* *cai,* *dhendheng sambel* *balur.* *sambel trancam c* *ongor* *pecel pitik,* *sambel lele* *sambel umbot* *sambel tawon,* *sambel laron* *endhog wader plelek* *gepeng, rempah* *sidhat goreng* *sili goreng,* *rembang goreng* *enthung goreng* *jangkrik goreng* *grigit goreng* *pelus goreng* *welut goreng* *Gecok benem* *bothhok bethik* *sanggring, kendho l* *awan gadhon,* *etum jamur barat* *kethos* *endhog lot cepagi,* *druju watu kuping,* *kukuluban*
54.	VI	P 358. Gam.: bait 1- 28	Wanamarta	Masih banyak lagi macam olahan yang dibuat dalam rangka pelaksanaan pesta pernikahan.	*thokolan* *kacang wuku,* *kara kecipir* *kangkung* *lembayung,* *gundha* *gondhang* *combrang* *srunen* *keciput,* *urang-urangan* *rangginan* *kilayu,* *luntas,* *kasembukan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					katu, *patikan* *kerokot* *careme* *kepel* *pohung,* *aha* *gayam* *panegowang* *rahu,* *sambeng* *pacing* *cokol* *cangkring* *cempurit,* *pancasuda* *cungcungbelud,* *godhong lolobak* *jelegor.* *brangbrangan* *boros* *bestru,* *kendhal* *kemladheyan* *blengketepuk,* *kahwa* *wangon* *belimbing* *prekosa* *setning,* *dhadhap* *sobrang* *kudhu* *wedhung,* *cembirit* *ketos.* *krangehan* *putat* *wahung,* *jalumampang* *lateng* *kemadhuh,* *soyar* *yah-uyahan* *pradapeng* *kusambi,* *tikelan* *ceplukan* *bruhun* *kucila* *lan srigunggu,* *dhetdhetan* *tungkul* *pucung*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					sentul, *ron giyanti* *kemiri* *ranti* *semanggi,* *suru* *tunjung* *walikukun,* *popokan* *lirih* *brus* *posor* *etim biri* *soun,* *sarang burung atat* *etim dara* *tim bandeng* *tim bebek* *tim meri,* *tim grameh* *tim tambra* *tim bulus,* *tim gibas* *tim landhak* *dhung-dhungan kacang* *kecipir* *timun,* *terong* *buncis* *kecambah* *gudhe* *kemangi* *bodheh* *pare welut,* *pete* *jengkol* *aor.* *rawisan kulit jeruk,* *cokol bung gelagah* *pupus kencur,* *selat* *kobis* *kucai* *seledri,* *patraseli* *brambang suru,* *ramenas* *sawi* *wortel.* *keceme* *kembang beku,* *seledere* *salantara* *ebrut,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					kewik *singkel* *lara gereng* *walang sangit,* *acar* *kecap,* *tahucu,* *petis* *lombok abang ijo.* *juwadah tetel* *wajik ketan* *salak* *tetel merah* *tetel putih* *tetel biru,* *tetel gedhang* *jenang dodol* *tetel jagung* *tetel jewawut,* *gemblong* *lempeng* *ulen-ulen merah* *ulen-ulen putih,* *tetel onggok* *gadhung* *walur,* *puli* *wingka* *pudhak* *nug-anuk,* *gethuk* *kerasikan* *geplak madu sirat* *inthil,* *tawonan* *jenang jagung,* *gerontol* *karag* *berondong.* *srabi* *kumbu,* *embel-embel* *lopis* *cengkaruk,* *ketan ragen* *iwel-iwel* *wulak-walik,* *legandha* *lepet* *ulu-ulu,* *ampyang* *gablog* *elog-elog.* *lonthong*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					unthuk banyu, *kupat* *tape* *brem* *ledre* *satru,* *gulali,* *carabikang* *geti* *jipang* *ondhe-ondhe* *gandhos.* *clorot* *roti bolu,* *cethot* *emplek* *kepel* *limpung,* *rengginang merah* *tumpi* *ceriping* *grubi,* *jalabiya* *carangmadu,* *rambutan* *ebrem* *klepon* *widaran* *apem* *cucur,* *loncis gebleg* *ler-uleran* *puthu mayang* *utri,* *lemper* *lemet* *pasung mentran* *bantalan* *jongkong.* *orog-orog garu,* *sagon* *kembangpala* *satru arum,* *kupapula rakkeling* *ten-enten* *rangin,* *keci* *randhakeli* *mendut,* *tebon* *sumping* *gempol plered* *Pradapan* *ganggeng kanyut*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					kemplang *alangan* *semar tinandhu,* *semar mendem* *sempora* *pipis srikaya* *pipis kopyor* *tuban sagu* *jagung,* *kicak* *kolak* *mentho.* *jenang* *bubur lemu,* *jenang abang* *jenang manggul,* *lahang caca-caca* *jenang candhil,* *jenang grendul* *kukus jagung,* *karangrang* *lempog.* *kembang cemplung,* *apem kocor* *urap* *sega* *susu,* *rondhe* *dhawet* *tape kambang* *rujak kawis,* *kolak kluwa waluh* *kluwa sukun,* *cao.* *pisangraja talun,* *jeruk keprok* *butun gulung,* *pelem* *nangka* *srikaya* *mulwa* *kuweni,* *rambutan* *jirak* *kepundhung,* *manggis* *durian* *pakel* *langsep* *pijetan* *dhuku,* *dhuwet* *bendha* *mundhu,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					sarangan *sawo* *keleca* *kecapi,* *siwalan* *wunglon* *kelayu,* *jambu air* *jambu biji* *gowok.* *semangka* *kerai* *timun,* *wresah* *salak* *dhele* *tebu* *kacang cina* *ketela* *uwi* *gembili* *kenthang* *linjik* *tales* *kimpul,* *suweg* *gaceng* *gembolo*
55.	VI	P 359. Dud.: bait 7-18	Wanamarta	Santri muda dan tua makan saling berebut. Mereka menyantap semua masakan yang dihidangkan. Ki Buyut Wanahita diberi masakan yang lunak-lunak, seperti ikan air tawar, masakan burung namun demikian ia tidak mengambil. Ia berkata bahwa sudah tua, makannya memilih-milih demi keselamatan. Ki Buyut Wanahita memberitahukan kepada orang tua agar menghindari makanan telur dan ikan, terlebih sayap, brutu, paha dan ikan jeroan. Karena telur dan jeroan menyebabkan cepat mati. Lebih baik makan ikan landak dan ular. Ikan landak dapat berfaedah mempunyai anak yang banyak, laki-laki maupun perempuan.	*besengek pitik* *betutu* *opor* *ikan landak* *ikan slira*
56.	VI	P 360. Dha.: bait 71-78	Wanamarta	Ki Bayi panurta berkata kepada santri Luci agar menyiapkan hidangan untuk makan pagi yang hangat, antara	*srabi* *putu* *juwadah,* *jenang,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				lain: nasi goreng, nasi rames, nasi tumpeng, dengan lauk ikan betutu serta menyembelih seekor kambing. Adapun minumannya adalah srebat dan kopi. Makanan nyamikannya adalah srabi dan putu. Santri Luci segera melaksanakan perintah. Ia segera memerintahkan kepada Ni Sumbaling dan Centhini untuk menyajikan permintaan Ki Bayi Panurta.Setelah tersaji, Ki Bayi Panurta kemudian memerintahkan untuk cuci tangan terlebih dahulu. semenhtara itu, Niken Tambangraras menyiapkan makanan untuk suaminya. Ki Bayi Panura disertai istrinya, Ni Malarsih. Semua makan dengan lahap. Kulawirya berkata kepada ki pangulu, jangan sampai merepotkan lagi, makan terlalu banyak. Setelah selesai kemudian dibawa mundur oleh Ni Sumbaling dan Centhini. Kemudian dihidangkan juwadah, jenang, srabi, wajik, lempeng, dan putu mayang,ulen-ulen, kopi, gemblong, ledre isen-isen sega, ledre isen-isen pisang, pisang suluh bakar, dan pisang raja dhamplak.	*srabi,* *wajik,* *lempeng,* *putu mayang,* *ulen-ulen,* *kopi,* *gemblong,* *ledre isen-isen sega,* *ledre isen-isen pisang,* *pisang suluh bakar,* *pisang raja dhamplak.*
57.	VI	P 361. Kin.: bait 28-39	Wanamarta	Niken Tambangraras menghidangkan makanan kepada suaminya berupa tumpeng megana, nasi golong, opor bebek, besengek ayam, dendeng gepuk goreng, pecel ayam, jangan menir, lodo, pindang, sayur padamara, katik gulathik goreng, abon, age, empal, ragi, dendeng sate, ikan mas pepes, pepes tengiri, gecok, genem maupun petis.	*tumpeng megana,* *nasi golong,* *opor bebek,* *besengek ayam,* *dendeng gepuk goreng,* *pecel ayam,* *jangan menir,* *lodo,* *pindang,* *sayur padamara,* *katik gulathik goreng,* *abon,* *age,* *empal,* *ragi,* *dendeng sate,* *ikan mas pepes,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					pepes tengiri, *gecok,* *genem* *petis.* *sambel goreng,* *mangut,* *sambel keluwak* *sambel kemiri,* *lalaban kecipir* *kacang,* *kara* *timun* *terong* *keceme* *pare* *lempuyang*
58.	VII	P 376 Dha.: bait 103-114	Wanamarta	Di Wanamarta Seh Amongraga memberikan ajaran agama Islam. Pada waktu itu Seh Amongraga ketika memberikan ajaran di pendopo rumah. Ki Wiradhusta duduk di pendopo dan sudah menyiapkan tempat duduk dan semua jamuan di antaranya wedang kopi dan makanan di pagi hari. Pada waktu itu adik Ki Wiradhusta yang bernama Ki Panukma (Kulawiryo) beserta istri juga membawa makanan disusul oleh kedatangan penghulu Basarudin serta Ki Suharjo yang juga membawa makanan. Oleh Nyai Wiro Dhusta semua makanan itu diatur di pendopo. Pada waktu itu Jayengwesti dan Jayengraga juga membawa makanan setelah semua lengkap Seh Amongraga dan istrinya keluar menghadap Ki Bayi Panurta. Ki Bayi Panurta mempersilakan untuk menikmati makanan.	*wedang kopi*
59.	VII	P 376 Dha.: bait 134-146	Wanamarta	Setelah melakukan shalat Subuh Seh Amongraga kembali ke rumah. Di pendopo Nyai Panukmo sudah menyiapkan makan pagi. Pada waktu itu Ki Bayi Panurta beserta istri dan anaak-anaknya datang dengan membawa berbagai makanan.	*minuman* *makanan* *buah-buahan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Pada waktu itu Ki Bayi Panurta mempersilakan untuk makan pagi sambil menuangkan minuman. Setelah selesai makan Ki Bayi Panurta meminta penjelasan tentang keutamaan rukun Islam. Oleh Seh Amongraga dijelaskan ada 5 rukun Islam pertama mengucapkan dua kalimat syahadat dua sholat, tiga zakat, empat puasa dan lima naik haji. Semua itu penting dan saling berkaitan. Setelah selesai diberi penjelasan tentang rukun Islam semua yang hadir untuk makan pagi bersama dengan diakhiri membawa oleh-oleh ke rumah masing-masing.	
60.	VII	P 376 Dha.: bait 174-198	Wanamarta	Pada waktu pelaksanaan pesta pernikahan semua tamu yang hadir diberi jamuan serta diberi oleh-oleh. Sepanjang jalan tampak para santri berjajar menyanyikan shalawat sambil membawa kembar mayang. Sampai di halaman dibentangkan tikar putih halus dan ditaburi bunga. Kulawiryo menjemput penganten di pintu kemudian diajak masuk ke rumah. Di pendopo rumah sudah diberi jamuan bermacam buah-buahan serta minuman. Kemudian dilanjutkan upacara ritual kenduri. Selesai dibacakan doa nasi ambeng dibagikan secara merata. Semua dipesan agar pada malam harinya datang kembali untuk memeriahkan pesta pernikahan. Pada waktu yang sudah ditentukan semua sudah hadir serta membaca shalawat dan dzikir untuk menghormati nabi Muhammad. Selesai membaca shalawat kemudian dilakukan kenduri. Pada malam harinya Seh Amongraga memberikan ajaran kepada Niken Tambanglaras tentang 3 perkara yaitu zat, sifat dan afal.	*nasi ambeng* *tumpeng* *minuman* *ikan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Pada pagi hari setelah shalat subuh Seh Amongraga dan istrinya duduk di pendopo. Pada waktu itu Ni Centhini dan bibinya menyiapkan makan pagi. Selain itu, beberapa keluarga, antara lain Ki Suharjo, Wirodhusta, Panukmo dan Panamar beserta keluarganya membawa makanan tumpeng dan kupat ke pendopo. Makanan tersebut ditata oleh Nyi Kulawiryo. Setelah semua siap Ki Bayi Panurta segera mempersilakan untuk makan pagi. Banyak tumpeng, minuman, ikan dan makanan lainnya disediakan. Pada waktu itu Nyai Jambul seorang Arab juga membawa nasi dan ikan diterima oleh Ni Malarsih.	
61.	VII	P 376 Dha.: bait 210-219	Wanamarta	Bawuk yang diangkat menjadi anak Ki Bayi Panurta pada waktu sudah dijadikan penghulu di Wanamarta dan diberi nama Ki Basarudin. Ia sangat mendukung atas hajatan Ki Bayi Panurta dan juga semua orang di Wanamarta selama 9 hari tamu yang datang silih berganti bahkan sampai malam acara midodareni. Untuk mendukung semua itu Ki Bayi Panurta menyembelih 15 kerbau dan juga ayam maupun itik. Ki penghulu kemudian menggelar acara *ngundhuh mantu*. Pada waktu itu semua tamu yang hadir memenuhi tempat yang disediakan. Jamuan yang diberikan antara lain nasi, opor betutu, besengek bekakak bermacam-macam ikan. Setelah semua tamu yang hadir makan juga diberi oleh-oleh. Mereka dipesan agar pada malam hari setelah Isa datang kembali	*nasi* *opor* *betutu* *besengek* *bekakak* *bermacam-macam ikan*
62.	VII	P 376 Dha.: bait 239-251	Wanamarta	Ni Pangulu Basurudin memberi jamuan makan pada pagi hari disusul kehadiran Kyai Bayi Panurta dan kedua putranya. Ia membawa nasi dan ikan	*nasi* *ikan* *empal* *opor* *besengek ayam*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				serta makanan pagi hari seperti biasanya. Setelah semua turun dan berkumpul Kyai Bayi Panurta kemudian memberi salam kepada Ki Suharjo, Wirodhusta, Panukmo, Panamar, Kulawiryo dan keluarganya. Pada saat itu Nyai Jambul juga datang dengan membawa makanan 2 tempayan. Makanan itu diterima oleh Nyai penghulu dan diletakkan di tempat. Beraneka macam nasi, ikan, dan makanan. Oleh Ki Bayi Panurta kemudian dipersilakan untuk makan pagi namun sebelumnya dipersilakan untuk mencuci tangan. Mereka makan secara bersama-sama Ki penghulu Basarudin satu tempat dengan Jamal dan Jamil. Jamal dan Jamil makan dengan lahapnya berbagai ikan, empal dilahapnya. Pada saat itu Kulawiryo menawarkan kepada penghulu masakan opor besengek ayam sambil bersenda gurau mereka saling melempar gurauan. Pada waktu itu Seh Amongraga tersenyum. Ia makan hanya sedikit sekali. Hanya makan secuil paru dan lalaban.	*paru* *lalaban*
63.	VII	P 376 Dha.: bait 282-287	Wanamarta	Tangan Jamal terkena air mani Basarudin. Ia kemudian membasuhnya sampai bersih. Jamal berkata kepada Kyai penghulu agar kuat berhubungan seks maka resepnya: akar kakas panjangnya sepanjang buah zakar ditambah merica, sunti, cabai sebanyak 7 buah *uyah lanang* arang jati, gula aren, kemudian dihaluskan sampai lembut ditengah halaman. Setelah selesai kemudian diberi mantra "*sang dewa sênjata akas-akas, kurang baga lwih akase, kurang baga akukuh, ora nana patine*". Setelah itu ditelan. Adapun agar air mani tidak cepat keluar maka resepnya adalah: getah pisang benggala, kunir lanang, daging, garam, minyak wijen diberi air jeruk. Kemudian diminum.	*akar kakas* *merica* *sunti* *cabai sebanyak 7 buah* *uyah lanang* *arang jati* *gula aren* *getah pisang benggala* *kunir lanang* *daging* *garam* *minyak wijen* *air jeruk* *buah delima* *telur ayam kate* *buah zakar tupai* *nasi sanenjong* *cabai* *garam*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				Resep agar mempunyai anak adalah: buah delima, telur ayam kate, minyak wijen kemudian dicampur dan diusapkan ke buah zakar setiap sore. Ada resep lagi mengonsumsi buah zakar tupai, nasi sanenjong, cabai dan garam semuanya dihaluskan dicampur dengan telur ayam kate kemudian diminum setiap Selasa Kliwon sampai memperoleh keturunan.	
64.	VII	P 377. Kin: bait 13-14	Wanamarta	Pada saat perjamuan di pendopo santri Luci memerintahkan kepada pramusaji mengeluarkan minuman buah-buahan. Setelah itu kemudian keluar kenduri. Setelah semua perlengkapan kenduri tersaji Ki Bayi Panurta memerintahkan kepada pengulu Basarudin untuk membacakan doa hajatan *majemukan*.	
65.	VII	P 379 Gam: 21-28	Wanamarta	Pada saat pesta pernikahan juga digelar hiburan kesenian berupa tarian ngibing. Jamal, Jamil, Cermasana dan Widiguna ikut menari. Hal itu membuat senang hati Ki Bayi Panurta. Pada saat tengah malam iringan musik berhenti. Santri Luci memberitahu bahwa tengah malam bahkan dini hari. Ki Bayi Panurta memerintahkan Santri Luci untuk melaksanakan kenduri. Santri Luci pun memerintahkan pramusaji untuk mengeluarkan ambengan sebanyak 12 buah. Pramusaji segera melaksanakan perintah. Setelah semua siap, Ki pengulu diperintahkan segera membaca doa kenduri rasulan. Selesai doa kemudia segera makan bersama. Mereka memakan kerupuk dan juga kecap sampai kenyang.	*ambengan* *kerupuk* *kecap*
66.	VII	P 381. Puc.: bait 1-17	Wanamarta	Pada pagi hari Ni Malarsih menyiapkan makan pagi di pendopo. Seperti biasanya para sanak saudara datang sambil membawa nasi dan makanan. Nasi dan makanan itu diterima	*ikan* *buah-buahan* *nasi putih* *nasi megono* *nasi penak* *nasi liwet*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				oleh Ni Sumbaling dan Centhini. Keduanya mengatur tata letak makanan itu. Selain hal tersebut banyak tamu yang datang sambil membawa makanan antara lain Nyai Jambul, Ni Burat, Ni Jebat, Nyai Soi, Ni Kasturi, Nyai Bobot, Ni Kinjeng Jayamenggala, Nyai Kupu. Berbagai makanan, ikan, masakan dan buah-buahan disajikan. Nasi putih, nasi megono, nasi penak, nasi liwet, nasi gebuli, nasi goreng, nasi uduk, kupat dan leganda. Di samping itu berbagai lauk-pauk, antara lain: bekakak kambing, opor bebek, besengek ayam, panggang ayam, betutu, balebet angsa, empal daging, dendeng age, abon remus, panjen tusuk, katik gulatik goreng, age ati, age sregan dan lidah. Selain itu ada juga dendeng crubuk, krupuk terong, krupuk gepuk, gecek genem otak, dendeng empal, empal ragi, pecok srondeng, sambel goreng, pecel trombo *Pèsan palung bothok jambal mangut surung,munjit lan balendrang, lombok kênncêng lawan pêtis, jangan lodhoh bobor loncom brongklos pindhangDadar sawut bekamal lan cêplok untup.* Selain itu disajikan pula berbagai makanan antara lain juadah, jenang tetel, srabi, gemblong, lempeng, ledre, pisang bakar, jenang sagu, caca kukus, jenang grendul, srabi kêtan kolak, êbrêm sumpil lan cêriping, carabikang kêtan lodhoh puthu mayang. Berbagai makanan lain juga disajikan yaitu *talês kimpul wi gêmbili*. Tidak lupa disajikan pula berbagai buah-buahan, antara lain *gèdhang suluh, jruk kêprok rambutan, pêlêm nangka lan kuwèni, manggis duryan kêpundhung dhuku pijêtan.*	*nasi gebuli* *nasi goreng* *nasi uduk* *kupat* *leganda.* *bekakak kambing* *opor bebek* *besengek ayam* *panggang ayam* *betutu* *balebet angsa* *empal daging* *dendeng age* *abon remus* *panjen tusuk* *katik gulatik goreng* *age ati* *age sregan* *lidah* *dendeng crubuk* *krupuk terong* *krupuk gepuk* *gecek genem otak* *dendeng empal* *empal ragi* *pecok srondeng* *sambel goreng* *pecel trombo* *pèsan palung* *bothok jambal* *mangut surung* *munjit lan balendrang* *lombok kêncêng* *pêtis* *jangan lodhoh* *bobor* *loncom* *brongkos* *pindhang* *dadar sawut* *bekamal* *cêplok untup.* *juadah* *jenang tetel* *srabi* *gemblong* *lempeng* *ledre* *pisang bakar* *jenang sagu* *caca kukus* *jenang grendul* *srabi kêtan kolak* *êbrêm*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					sumpil *cêriping* *carabikang* *kêtan lodhoh* *puthu mayang* *talês* *kimpul* *wi* *gêmbili* *gèdhang suluh* *jeruk kêprok* *rambutan* *pêlêm* *nangka* *kuwèni* *manggis* *duryan* *kêpundhung* *dhuku* *pijêtan*
67.	VII	P 382. Pan. bait 24-27	Wanamarta	Semua orang di Wanamarta memberi dukungan kepada pelaksanaan hajatan membuat rumah di tempat Ki Bayipanurta mereka secara beramai-ramai bergotong royong bekerja. Adapun orang Wanamarta yang tidak ikut bergotong royong mengeluarkan kenduri berupa: nasi tumpeng, nasi uduk, makanan, dawet, dan rujak. Mereka semua secara bergiliran memberikan sedekah sejumlah 100 ambeng tiap pagi dibagi 3. Tiga puluh tiga ambeng pagi hari tiga puluh tiga ambeng siang hari dan tiga puluh tiga ambeng sore hari. Demikianlah setiap hari keadaannya sementara itu Ki Bayi Panurta memberikan 15 ambeng besar dan minuman, makanan, dan buah-buahan.	*tumpeng* *nasi wuduk* *panganan* *dhawet* *rujak* *nasi tumpeng* *nasi uduk* *makanan* *dawet* *rujak*
68.	VII	P 382. Pan.: bait 65-75	Wanamarta	Pada saat pembuatan fondasi rumah sudah selesai Ki Bayi Panurta memerintahkan kepada santri Luci untuk membuat mimbar. Santri Luci segera melaksanakan perintah dan memberi isyarat kepada Nuripin agar memerintahkan bawahannya untuk melaksanakan sambil membawa beras 30 pikul, disertai	*Uwos (beras)* *thil-inthil* *pala pendhem* *tela* *kimpul* *uwi* *gembili* *wedang bubuk* *jadah* *jenang*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				dengan pala pendem, ketela pohon, kimpul, uwi, dan gembili.` Ki Bayipanurta sambil tertawa mengucapkan terima kasih kepada Nuripin serta diperintahkan untuk menyerahkan kepada Ni Malarsih untuk dimasak. Setelah itu Ki Bayipanurta memerintahkan untuk mengangkat tiang, belandar, delurung, ander, molo, pangeret, usuk, wuwung, dan takir. Semua melaksanakan dengan seksama. Masing-masing perlengkapan diberi tanda agar tidak keliru. Setelah selesai Ki Bayipanurta memerintahkan kepada santri Luci untuk mengeluarkan minuman, juadah dan jenang. Santri Luci segera melaksanakan perintah.	
69.	VII	P 383. Dha.: bait 45-46	Wanamarta	Ketika Seh Amongraga memberikan ajaran tentang Surat Ikhlas dan membacanya 3 kali kemudian Ki Bayi Panurta memerintahkan untuk beristirahat karena sudah lelah. Ia memerintahkan santri Luci untuk mengeluarkan kenduri berupa nasi tumpeng, nasi golong, nasi kebuli, nasi pulen, nasi uduk, dan nasi punar. Setelah selesai Ki pengulu Basarudin diperintahkan untuk membacakan doa untuk menghormati para wali para nabi dan juga semua para raja. Selain itu, juga untuk menghormati para leluhur tanah Jawa.	*sekul tumpeng* *sekul golong* *sekul kebuli* *sekul wuduk* *sekul punar* *sekul pulen*
70.	VII	P 383 Dha.: bait 204-205	Wanamarta	Ki Bayi Panurta memerintahkan untuk menikmati makanan yang disediakan yang terdiri dari 7 buah-buahan dan 7 masakan. Pengulu Basarudin mengambil 4 jeruk keprok, nangka, serabi, rangin, dan gecok wadok. Hal itu dilihat oleh Ki Kulawiryo dan ditegurnya.	*jeruk keprok* *nangka* *serabi* *rangin* *gecok wadok*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
71.	VII	P 383 Dha.: bait 259-278	Wanamarta	Nyai Daya membuat resep jamu dari buah delima putih diberi lubang dan diisi dengan mesoyi, ganthi, majakan, kapulaga, cengkeh, cubung luwung dan benang lawe kemudian ditumbuk halu. selain itu membuat minuman yang terdiri dari selasih hitam, temu giring ditumbuk halus dan diminum. Adapun sebagai param adalah untuk cacing, abu daun pisang emas, kulit *wilungsungan ula cabe, pala cêengkèh kumukus, mrica sulah, ênghoging êmprit, cangkang ndhog yam têmbeyan.* Semua bahan ditumbuk halus.	*pentil dlima putih* *unthuk cacing* *pisang emas* *lungsungan ula cabe* *pala cengkeh* *kemukus* *mrica sulah* *endhog ayam* *sunthi* *ganti* *mesoyi* *majakan* *kapulaga* *cengkeh* *cubung wulung* *slasih* *empon-empon* *temu giring* *wedang kopi* *rampadan* *panganan* *sekul jangan*
72.	VII	P 386. Kin.: bait 43-52	Dhukuh Cadhuk	Di dekat Dhukuh Cadhuk Seh Amongraga, Jamal, Jamil melihat berbagai macam tumbuhan sedang berbuah, diantaranya *Sêmangka kêrai timun, kacang kara lan kêcipir, lombok terong jêwawutan, jagung ontong canthèl jail.* Mereka kemudian singgah dirumah guru kunci yang bernama Nitinala. Ki Nitinala memerintahkan istrinya untuk menghidangkan makanan. Hidangan itu berupa jagung, ketela, uwi dan gembili makanan itu dimasak dengan dibakar dan direbus. Setelah tersaji Ki Nitinala mempersilahkan tamunya untuk menyantap sebagai pelepas lapar	*semangka* *kerai* *timun* *kacang* *kara* *kecipir* *lombok* *terong* *jewawut* *jagung ontong* *canthel*
73.	VII	P 386. Kin. bait 65-68	Gunung Gendhing Jawa Timur	Seh Amongraga beserta abdinya melanjutkan perjalanan dari Dukuh Cadhuk menuju Probolinggo terus sampai di Gunung Gedhing. Di puncak Gunung Gendhing terdapat pepohonan manisreja dan paponan yang sedang berbuah. Ki Jamal dan Jmail sangat senang, buah yang sudah masak itu diambil dan dimakannya.	

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
74.	VII	P 387 Dud. bait 9-16	Gunung Sedono wilayah Blambangan	Pengembaraan Seh Amongraga sampai diwilayah Blambangan. Dipuncak Gunung Sedono melihat perahu dikejahuan hilir mudik. Dipuncak gunung itu Seh Amongraga memakan buah-buahan yang dapat dimakan, antara lain: pepaya, buah bendo dan jambu biji.	*tela gantung*
75.	VII	P 387 Dud. bait 28-35	Di hutan WanaSandi, Banyuwangi	Seh Amongraga dalam perjalanannya di Wana Sandi wilayah Banyuwangi. Hutan itu terkenal angker banyak ditemukan pepohonan buah-buahan, antara lain: nangka, kuweni, kepundung, rambutan, pijetan, manggis, klayu, bendo, gowok, ketos, kepel, pakel, durian, pepaya, kemlaka, cerme, wuni, kamal, kemlandingan, sentul, pace, kluak, kemiri, petet, pete, dan jengkol. Semua bahan makanan itu dapat disantapnya	*pala kitri* *nangka* *kuweni* *kepundhung* *rambutan* *pijetan* *manggis* *kelayu* *gowok* *ketos* *kepel* *pakel* *duren* *ketelagantung* *kemlaka* *careme* *wuni* *kemlandhingan* *sentul* *pace* *keluwek* *kemiri* *pete* *jengkol*
76.	VII	P 387 Dud. bait 52-55	Hutan Grojogan, Kali Parwa daerah Jember	Setelah pengembaraan Seh Amongraga sampai di Hutan Grojogan banyak ditemukan berbagai bahan makanan yang dapat dimakan, antara lain: kepuh gunung, buah cendono, garu, sidowayah, mesoyi, keningar, *Kêpuh gunung tinja cêndhana lan garu, sidawayah myang mêsoyi, kêningar sintog sêprantu, pulasari kayumanis, majakan kacêngkèh ayom. Pala jênggi ganthi têgari lan pucuk, purwa rêrawis tumangir, adas kêtumbar tapèn rum, aruman lan jaha kêling, widasari winong waron. Kapulaga cabe mêrica kêmukus, jongrahab mungsi sêsawi, kulabêt puli sigunggu, randhu jênar lan*	*pala kirna* *kepuh gunung* *buah cendono* *garu* *sidowayah* *mesoyi* *keningar* *sintog* *sêprantu* *pulasari* *kayumanis* *majakan* *cêngkèh ayom* *pala jênggi* *ganthi* *têgari* *pucuk* *purwa rêrawis*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				kêmuning, myang jangkêping êmpon-êmpon.	*tumangir* *adas* *kêtumbar* *tapèn rum-aruman* *jaha keeling* *widasari* *winong* *waron* *kapulaga* *cabe* *mêrica* *kêmukus* *jongrahab* *mungsi* *sêsawi* *kulabêt* *puli* *sigunggu* *randhu jênar* *kêmuning* *êmpon-êmpon.*
77.	VII	P 387 Dud. bait 82-85	Pulau Nusabarong	Setelah meninggalkan Hutan Grojokan Seh Amongraga sampai di pantai selatan. Ia kemudian menyeberang ke Pulau Nusabarong. Di pulau itu terdapat berbagai bahan makanan yang dapat dimakan di antaranya keciput, kecapi, cacap, kakap. Selain itu, berbagai bahan lainnya yang dapat dimakan.	*keciput,* *kecapi* *cacap* *kakap*
78.	VII	P 388. Sin. bait 26-32	Wanamarta	Sepeninggal Seh Amongraga Niken Tambanglaras selalu berusaha dengan cara melakukan shalat dan mengaji. Selain itu, setiap hari Jumat, Senin dan Kamis Kliwon selalu memberikan sedekah. Bila membuat sedekah yang ditujukan kepada para ambiya (nabi) harus dimasak oleh orang yang bersih artinya jika wanita tidak sedang haid. Selain itu, nasi langgi yang diberi bumbu keju dan mentega tidak boleh dicicipi. Ikan ayam dan lalapan cabe semuanya bersih. Jika bersedekah untuk memuliakan para wali antara lain nasi uduk, ayam lembaran, ayam putih, cabe, dan garam. Kalau sedekah untuk memuliakan para raja yang sudah meninggal	*sekul langgi* *keju* *mertega* *ulam ayam* *cabe* *uyah* *nasi wuduk* *ayam lembaran* *lombok* *beras putih* *sekul golong* *pecel pitik* *jangan menir* *ulam* *jangan pindhang abang* *jangan pindhang putih* *sekul tumpeng* *sekul golong* *sekul liwet*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				adalah beras sakanandi, nasi golong, pecel ayam, jangan menir, beraneka macam ikan, serta bermacam-macam lalaban. Jika memuliakan para leluhur adalah nasi langgi, jangan pindang merah putih, bermacam-macam ikan, nasi tumpeng, nasi golong, nasi liwet, nasi megono, daging burung, daging hewan, ikan laut, ikan air tawar, bermacam-macam sayuran, bermacam-macam buah-buahan, jadah, dan jajanan pasar.	*sekul megana* *ulam peksi* *ulam kewan* *ulam kali* *ulam segara* *jangan* *woh-wohan* *jadah* *jajan pasar*
79.	VII	P 394. Wir. bait 4-17	Sendang Wajak	Sendang Wajak dikenal sebagai satu tempat untuk mencari pesugihan. Dengan cara meminum air sendang maka orang yang terkabul permintaannya lehernya akan *tengeng*. Selain itu, juga cacat kulitnya bersisik atau kasar, dapat juga tuli atau botak. Pada waktu itu Ki Jamal Jamil memakan ampo sampai kenyang. Pada malam harinya bermimpi diborehi oleh seorang wanita yang sudah tua.	*ampo*
80.	VII	P 395. Gur. bait 6-9	Dusun Saba. Tlaga Ngebel	Ketika pengembaraan Seh Amongraga sampai di tempat Ki Angganala, yaitu di Dusun Saba terlihat persawahan yang terkenal serangan hama. Seh Amongraga kemudian memerintahkan kepada Jamil Jamal untuk memberikan pengetahuan tentang selamatan sawah. Agar sawah selamat dari hama maka syaratnya adalah ekor belalang kapa ditusuk dengan cabang bambu hitam setiap sore hari dibawa ke sawah berkeliling. Setiap sudut sawah diberi tumbal belalang kapa. Adapun mantranya adalah "*ama tulak balak-balak yen si ama nora balak, tan balak mati sun tumbak, ilang nora na pa apa, kêtulak tumbak lan kapa*".	
81.	VII	P 397 Mas. bait 12-17	telaga Ngebel (kab Magetan)	Di telaga Ngebel Jamal Jamil dengan dibantu Ki Angganala mengambil buah-buahan dan juga suweg, gadung, uwi, gembili, jugul, koroyono, kepel, mangga, kemlaka, pakel, *kuwèni, myang*	*kepel* *pelem* *kemlaka* *pakel* *kuweni* *sawo*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				sawo sarangan, kokosan duryan lan manggis, gowok kêtos bêntis nanas. Pête jengkol kumlandhingan ale usit Mundhu andhi-andhi kêleca kêcapi, pucung pace pucang, , kucacil dhuku myang wuni, wênèh bêndha dhuwêt nangka. Kang jambu wèr kêlampok kluthuk ngêwohi, maja jêram gayam, sêmpu sêntul puki anjing, widara wrêsah rambutan.	*kokosan* *duren* *manggis* *gowok* *ketos* *nanas* *bentis* *mundhu* *kleco* *kecapi* *pucung* *pace* *pucang* *kucacil* *dhuku* *wuni* *bendha* *dhuwet* *nangka* *jambu wer* *jambu klampok* *jambu Klutuk* *maja* *jeram* *gayam* *sempu* *sentul* *puki* *widara* *rambutan* *wresah*
82.	VII	P 398. Gam. bait 5-10	Telaga Ngebel	Setiap malam Seh Amongraga dan abdinya mengonsumsi ikan Telaga Ngebel dengan cara dibakar. Jamal dan Jamil memakan ikan itu dengan lahapnya	*ulam palung*
83.	VII	P 398. Gam. bait 20-22	Dukuh Watusaba	Seh Amongraga meninggalkan Telaga Ngebel menuju Dusun Watusaba. Di tempat itu ia diberi hidangan nasi senanjung.	*sekul senanjung*
84.	VIII	P 427 Dha. bait 150-180	Di Gunung Lawu dengan ajar Wregasana	Ketika Seh Amongraga sampai di Gunung Lawu ia meminta ajaran dari Wasi Wregasana tentang perhitungan wuku yang berjumlah 30.	*gedhang* *daging* *woh dami* *pala pendhem* *pala gumantung* *pala kesimpar* *maja* *klapa*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					nanas *semangka* *gembili* *pisang* *uwi kukus* *duren* *jagung* *jeruk* *bendha* *jambu kluthuk* *pisang becici* *jambu klampok* *tebu ireng* *timun watang* *kelayu* *manggis* *kacang* *kapundhung* *rambutan* *kara* *kimpul* *pelem* *waluh* *pare welut* *pisang raja* *pisang gabu* *mundhu kuning* *pala pendhem* *pala gumantung* *pala kasimpar* *kenthang* *sawi*
85.	VIII	P 429. Wir. bait 18-20	Desa Lêmahbang	Perjalanan Seh Amongraga sampai di Desa Lemahbang, tempat tinggal Wergajati. Di tempat itu sering diadakan kenduri berupa nasi uduk, ayam lembaran, buah-buahan, pisang, rambutan, manggis, mangga, kuwèni, sawo, kokosan, srikaya dan kêpundhung.	*sekul wuduk* *ayam lembaran* *woh-wohan* *gedhang* *rambutan* *manggis* *pelem* *kuweni* *kokosan* *sawo* *srikaya* *kapundhung*
86.	VIII	P 430. Puc. bait 15-26	Gunung Bangun, Lemahbang	Pada suatu saat Seh Amongraga dipuncak Gunung Bangun merasa lelah sehingga beristirahat di bawah pohon wungli. Ki Regajati segera pulang memerintahkan kepada istrinya untuk menanak nasi	*nasi* *dendeng bakar* *kelapa muda*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
				dan diberi garam. Selain itu, ada juga dendeng bakar serta degan. Setelah selesai semuanya maka ia segera membawa ke tempat Seh Amongraga berada.	
87.	VIII	P 434. Wir.: bait 2-12	Wanamarta	Seh Amongraga setiap hari ketika diberi makan hanya pisang yang dimakan. Suatu saat Jamal Jamil menunjuk dua anak gundul berusia 5 tahun bernama Tengul dan Sentala. Ia disuruh makan nasi rames dan nasi pindang.	*ulam* *pisang* *sega rames* *pindhang*
88.	VIII	P 435. Gir.: bait 10-14	Lemahbang	Jamal Jamil ketika di Desa Lemahbang menunjukkan kebolehannya dalam kesaktian, misalnya kain dibuat menggoreng kacang, kain dibuat memasak sayur. Selain itu, semua benda maupun hewan dapat diperintahkan olehnya.	*sayuran* *kacang goreng*
89.	VIII	P 436. Kin.: bait 39-40	Banalindhu/ Jatisaba/ Matesih	Ketika pengembarannya sampai di Matesih Jamil memerintahkan kepada santri utnuk memasak nasi dan sayur.	*nasi* *sayur*
90.	VIII	P 438. Asm.: bait 55-56	perjalanan dari Magoro ke Kanigara	Seh Amongraga memerintahkan Gorajati menuju Kanigara ia diberi bekal beras dan karak.	*karak*
91.	VIII	P 446. Dha.: bait 28-32	Kanigara	Guru Jamil memerintahkan ceret yang berisi wedang temu agar terbang ke tempat-tempat para santri dan menuangkan isinya. Demikian juga tempat makanan disuruh berkeliling ke tempat santri. Semua santri heran terhadap kesaktiannya.	*wedang temu*
92.	VIII	P 447. Mij.: bait 1-2	Wanamarta	Ki Bayi Panurta melaksanakan kenduri berupa nasi ambeng, nasi uduk, nasi golong, nasi punar, tumpeng megono dan apem. Setelah diberi doa kemudian dibagi-bagikan.	*nasi ambeng* *nasi uduk* *apem* *golong* *tumpeng megana* *sega punar*
93.	VIII	P 450. Kin.: bait 12-14	Sumapala	Suradigdaya segera memerintahkan untuk mengeluarkan nasi beserta lauk-pauknya.	*sekul rampadan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
94.	VIII	P 455. Jur.: bait 34-38	Wanamarta	Pada saat pementasan kesenian Suradigdaya dan Kulawirya maupun Jayengraga meminum arak dan brem.	*arak* *brem* *ciyu*
95.	VIII	P 466. Gir.: bait 4--5	Majarata	Jayengresmi dan Jayengraga meninggalkan gedung bayangan menuju selatan dengan naik perahu. Mereka melihat berbagai pala kependem dan sayur-sayuran para petani Majarata, di antaranya kecipir, kacang, kara, kerai, semangka, jagung, kimpul, lombok, terong.	*kacang* *kecipir* *jewawut* *semangka* *kerai* *kara* *jagung* *kimpul* *lombok* *terong* *wijen* *jarak*
96.	VIII	P 466 Gir.: Bait 15	Desa Pakuden Kroya	Jayengraga memerintahkan kepada Nuripin agar pergi ke desa terdekat untuk mencari degan. Nuripin segera berangkat ke desa terdekat dan meminta kepada petinggi desa. Olehnya diberi tumpeng dan lauknya serta kelapa muda	*degan* *tumpeng* *kelapa muda (degan)*
97.	VIII	P 499 Jur.: bait 5-6	Wanamarta	Pada waktu itu Ki Jabaludin memerintahkan kepada istrinya dibantu oleh putrinya yang bernama Ni Sangidah untuk mengeluarkan hidangan berupa sayuran, becek kambing.	*sekul senanjung* *becek kambing* *sayuran*
98.	IX	P 509. Sin.: bait 1-4	Wanamarta	Duljaya dan Nuripin memerintahkan kepada pramusaji untuk mengeluarkan rampadan berupa jambu air. Terdengar pula bunyi orang menghaluskan sambal. Duljaya bertepuk tangan maka yang menghaluskan sambal semakin terdengar bercampur dengan suara orang mengupas telur kamal. Setelah selesai kemudian dihidangkan kepada para tamu. Pada waktu itu ki Kulawirya mengambil dua piring nasi berisi lauk ikan kemudian diberikan kepada penari ronggeng. Oleh ronggeng hanya diambil sedikit demi menyenangkan hati Kulawirya.	*jambu air* *telur kamal* *nasi* *ikan*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
99.	IX	P 510. Lon.; bait 1-4	Wanamarta	Ki Duljaya menari tayub sambil meminum arak. Ia kemudian memerintahkan pramusaji untuk mengeluarkan hidangan. Pramusaji yang berjumlah delapan pun mengeluarkan kopi.	*minuman kopi* *arak*
100.	IX	P 525 Dha.: bait 24-25	Desa Tajug	Pada waktu siang hari Ki Nuripin bertanya kepada orang yang sedang memanen uwi dan kimpul sambil berdendang. Orang yang ditanya mengatakan desa Tajug. Pada waktu itu Kulawirya memerintahkan Nuripin untuk membeli hasil panen petani tersebut. Ia memberikan 2 wang. Ia diberi jagung, kimpul, uwi, gembili, tales tela, kacang dan kara. Nuripin mengatakan kok banyak sekali sementara petani mengatakan bahwa itu memang harganya. Nuripin terkejut dan merasa kerepotan untuk membawanya. Kulawirya memerintahkan untuk segera membawa namun Nuripin tidak mau karena terlalu banyak. Kulawirya pun mengatakan siapa yang memerintah membeli banyak. Akhirnya mereka berdua membawa namun tetap hanya separuh yang terbawa.	*uwi* *gembili* *tales* *kacang* *ketela* *kara* *jagung* *kimpul*
101.	IX	P 526 Jur.: bait 10-	Gua Pedali, Desa Tajug	Di Gua Pedali Jayengresmi, Jayengraga heran melihat pohon beringin berbuah nangka. Keduanya kemudian memetik yang sudah matang dan memakannya. Pada malam hari Jayengresmi memerintahkan kepada Nuripin untuk membuat api dan membakar uwi, jagung, kimpul dan ketela. Selain itu, juga diperintahkan untuk memasak air.	*nangka* *uwi* *jagung* *kimpul* *ketela*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
102.	IX	P 531 Puc.: bait 13-14	Desa Tajug	Ki Sinduraga memerintahkan kepada pramusaji untuk mengeluarkan makanan nyamikan. Pramusaji yang tidak lain adalah anaknya sendiri segera melaksanakan perintah. Hidangan yang disajikan antara lain: brem manis, tetel antep, ketan uran, kilang, pisang gabu, nangka, uwi, gembili, kimpul, pisang raja, gula aren, berondong, ketela, kedelai dan *legen*.	*brem manis* *ketan uran* *kilang* *tetel antep* *pisang gabu* *nangka* *uwi,* *gembili,* *kimpul,* *pisang raja,* *gula aren,* *berondong,* *ketela,* *kedelai* *legen*
103.	IX	P 535. Mij.: bait 3-9	Desa Tajug	Ki Sinduraga memerintahkan kepada kedua putrinya, Ni Wasita dan Warsiti menghidangkan nasi senanjung. Selain itu juga dihidangkan bermacam-macam ikan,.	*nasi* *opor itik,* *besengek ayam,* *age empal,* *babad seregan,* *limpa* *hati,* *dendeng ragi,* *abon,* *sambel miri,* *krupuk* *pecel kulit*
104.	IX	P 539 Wir.: bait 10-25	Jenangan, Tegal Patoman	Jayengresmi memerintahkan kepada Nuripin untuk ke desa meminta makanan seadanya karena Nuripin sudah tampak lelah sekali. Dengan diantar oleh Wanalela akhirnya ke rumah petinggi Jenangan yang bernama Narakosa. Wanalela mengatakan agar menghidangkan makanan kepada yang baru datang. Narakosa pun segera menyediakan hidangan makanan	
105.	IX	P 540 Gam.: bait 1-5	Perjalanan menuju Pa-dhangeyan, di tepi kedung air	Perjalanan Jayengresmi ke Pandhangeyan sampai di hutan. Pada waktu itu ketika waktu shalat Asar tiba berhenti di pinggir kedung untuk melaksanakan shalat Ashar. Setelah melaksanakan shalat kemudian beristirahat di tepian kedung. Ki nuripin membuka bekal yang dibawa, berupa juadah, jenang, pisang, pepaya, ketan komoh, dan jambu biji	*pisang* *jadah* *jambu biji* *jenang* *ketan komoh* *pepaya*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
106.	X	P 609 Puc.: bait 8-12	Lembuasta	Kidang Wiracapa seorang petinggi desa Lembuasta memerintahkan kepada Wirabajra untuk mengeluarkan hidangan. Wirabajra segera memerintahkan kepada Niken Widaryati. Ia segera menghidangkan makanan yang diperintahkan. Makanana itu berupa nasi golong, pecel ayam, bermacam-macam ikan, dendeng gepuk goreng, empal santan, klepon seregan, age tusuk, dendeng hati, dendeng lidah, abon remus, ragi rempah, srundeng, krupuk, sambel goreng jerohan, lombok kenceng, petis, pindang antep, bronglos ayam, menjangan, sayur bubus padamara, sayur mangut, sambel liwet, jangan menir, opor itik, opor angsa, becek kambing, burung goreng, dan disertai dengan lalaban.	*dhendheng ati* *dehendheng gepuk* *dhendheng lidah* *empal* *kalepon* *seregan age* *dendeng hati,* *dendeng lidah,* *abon remus,* *ragi rempah* *srundeng,* *krupuk,* *sambel goreng jerohan,* *lombok kenceng,* *petis,* *pindang antep* *brongkos ayam* *menjangan,* *sayur* *bubus padamara,* *sayur mangut,* *sambel liwet,* *jangan menir,* *opor itik,* *opor angsa,* *becek kambing* *burung goreng*
107.	XI	P 663 Asm.: bait 6-7	Dukuh Bustam	Ki Arsengbudi sebagai petinggi dukuh Bustam pada suatu pagi bertanya kepada istrinya yang bernama Niken Wiyadi, tidak seperti biasanya pagi itu istrinya memasak banyak seperti mengundang orang, bermacam-macam makanan dan buah-buahan disediakan. Istrinya menjawab kalau sedang longgar dan baru senang memasak membuat jadah, gemblong linjik glepung, wajik, lempongan, pipis pisang kocak, mendut, widaran, dawet, jenang candil, randa-keli, clorot, sate duren dan jemunak.	*gemblong* *jadah* *lempongan* *linjik glepung* *mendut* *pipis pisang* *widaran* *lempongan* *dawet,* *jenang candil,* *randa-keli,* *clorot,* *sate duren* *jemunak.* *wajik*
108.	XI	P 663 Asm.: bait 15-16	Dukuh Bustam	Ki Arsengbudi dan istrinya bercakap-cakap tentang masakan yang tidak seperti biasanya. Niken Wiyadi memasak pecel pitik trondol, sayur asem, bunga turi pedes, menir jagung.	*jangan asem* *sekar turi pedes* *menir jagung* *pecel pitik*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
109.	XI	P 667 Dha.: bait 40- 41	Dukuh Ardipala	Ki Malangkarsa terlalu banyak dalam makan sehingga kekenyangan. Ketika dihidangkan lagi maka ia sudah tidak sanggung. Adapun makanan yang dihidangkan oleh Malangresmi kepada tamunya antara lain: ketela pohon bakar, age tempe, gemblong ketela pohon, dan mundhu.	*mundhu* *gemblong ketela pohon* *ketela pohon bakar* *age tempe*
110.	XI	P 676 Asm.: bait 12-17	Wanamarta	Para istri dan Ni Centini menyiapkan hidangan makanan beserta lauk-pauknya, diantaranya adalah sayur lodo, gulai, bobor, loncom, pindang, brongkos, balendrang, abon, age sujenan, dendeng gepuk, empal kuah, paru, hati, dan seregan. Selainitu juga disajikan srundeng, krupuk, petis, besengek ayam, wagal, pecok, rempah, gecok, gadon, gudangan, sambel, maupun lalaban. Setelah makan selesai kemudian dihidangkan berbagai makanan berupa nyamikan, antara lain: jadah, jenang, srabi, wingko-pudak, ketan salak, gemblong, ulen-ulen, lempeng, carabikang, puthu mayang, jenang garendul, jenang caca, pisang raja, gembili dan ketela pohon.	*sayur lodo,* *sayur gulai,* *sayur bobor* *sayur loncom,* *brongkos* *pindang,* *balendrang* *age sujenan* *Carabikang* *dendeng gepuk* *abon* *lempeng* *krupuk* *gudangan* *besengek ayam* *dendeng gepuk* *empal kuah* *gecok* *gembili* *gemblong* *jadah* *jenang* *jenang caca* *jenang grendul* *ketela pohon* *ketan salak* *lempeng* *pisang raja* *ulen-ulen* *uwi* *wingka-pudhak*
111.	XI	P 678 Dha.: bait 97-98	Wanamarta	Pada waktu pagi hari setelah melakukan shalat Subuh, Nyai Daya dan Nyai Sumbaling menghidakan nyamikan berupa gemblong, ulen-ulen, lempeng, srabi, puthu, jadah, jenang, dendeng balur, dendeng gepuk, pisang bakar, kupat, balendrang, jenang grendul, pisang raja, dan wedang bubuk.	*gemblong* *jadah* *jenang* *lempeng* *puthu* *srabi* *ulen-ulen* *wedang bubuk* *dendeng balur* *dendeng gepuk* *pisang bakar,*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					kupat, *balendrang,* *jenang grendul,* *pisang raja*
112.	XII	P 692 Kin.: bait 30	Perjalanan di hutan setelah meninggal-kan Ardipala	Ketika pengembaraan dilanjutkan dan meninggalkan Dukuh Ardipala maka masuk ke hutan. Di tengah hutan Montel Basariman menyantap makanan yang dibawanya, antara lain: jadah, jenang, apem bathil, lempeng, krasikan, sagon, gemblong, dan mangga	*apem bathil* *gemblong* *jadah* *jenang* *apem bathil* *krasikan* *lempeng* *mangga* *sagon*
113.	XII	P 704 Puc.: bait 79-88	hutan Salakakas	Ki Muncar memerintahkan kepada santrinya ketika bermalam di hutan untuk membuat api. Kemudian ada orang laki-laki dan perempuan memberi bahan makanan berupa *pala gumantung* (buah-buahan) *pala kependem* (ubi-ubian) dan *pala kesimpar* (buah di permukaan tanah), di antaranya adalah: ketela pohon, nangka, pisang, jagung, tales, kimpul, semangka, uwi, gembili, duwet, ketos, pepaya, manggis, dan durian. Ketika mendapat makanan pemberian itu Ki Adimuncar tertegun karena orang yang memberi itu tampak ikhlas dengan senang hati. Padahal tidak mengira kalau orang itu mampu memberikan sedekah. Selain makanan pemberian mereka juga membuka bekal yang masih ada, antara lain: jadah, dendeng bakar, jenang grendul, dan gemblong diberikan kepada orang tersebut.	*ketela pohon* *nangka,* *pisang,* *jagung,* *tales,* *gemblong* *jenang grendul* *kimpul* *semangka* *uwi* *gembili* *duwet* *ketos* *pepaya* *manggis* *durian* *jadah* *dendeng bakar*
114.	XII	P 708 Dha.: bait 78-85	Wanamarta	Ki Bayi panurta memerintahkan kepada NI Malarsih untuk menyiapkan makanan. Niken Malarsih dan juga santri Luci pun segera menyiapkan makanan, antara lain: tumpeng megana, nasi golong, nasi liwet, nasi kebuli, nasi uduk, nasi dan punar. Selain itu juga dihidangkan berbagai lauk-pauk, lalaban maupun kuluban.	*abon remus* *age tawon* *age ati* *age lidah* *age tum* *age ayam* *babat* *tumpeng megana* *nasi golong* *nasi liwet* *nasi kebuli* *nasi uduk*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					nasi punar. *bekakak* *buntut* *dhendheng* *empal* *gecok* *geneman* *ginjel* *koyoran* *kripik* *limpa* *seregan* *paru* *otak* *sate*
115.	XII	P 708 Dha.: bait 111-113	Wanamarta	Setelah melaksanakan kenduri dan pembagian berkat, Ki Bayi Panurta kemudian mengeluarkan atau memberi hidangan kepada tamunya yang hadir. Berbagai macam hidangan disajikan.	*brem* *criping* *jenang dodol* *jenang kenul* *jenang grendul* *jenang candil* *jenang caca* *jenang kalong* *jenang sagu* *kepel* *kupa* *limpung* *manco,* *cucur,* *jalabiya* *rangin* *sempora* *ulen-ulen* *gemblong* *lempeng* *awug-awug* *apem* *keci* *srikaya* *pipis tuban* *randha keli* *mendut* *clorot* *gethuk* *semar mendem* *grubi* *utri* *wajik* *tape* *walangan* *sagon* *ledre* *surati* *nangka*

No	Jilid	Pupuh	Lokasi	Topik	Macam Kuliner
					mangga *manggis* *durian* *jambu* *kapundung* *kerai* *timun* *semangka* *tales* *kimpul* *ketela pohon* *uwi* *gembili*
116.	XII	P 708 Dha.: bait 300-302	Wanamarta	Niken Malarsih memerintahkan kepada Nyai Daya, Sumbaling dan Centhini untuk menghidangkan nyamikan. Yang diperinthkan pun segera melaksanakan. Hidangan yang disajikan antara lain carabikang carabikang,jadah, jênang dodol, kupat, balendrang, kêtan, madu, gêmblong lèmpèng ulèn gulali, ledre, puthu mayang, jêmunak, wug-awug, dhèndhèng gêpuk bakar, prit-pêking kathik gulathik, gangsir goreng, ampal goreng.	*ampal goreng* *awug-awug* *balendrang* *carabikang* *dendeng bakar* *gangsir goreng* *gemblong* *glathik goreng* *gulali* *jadah* *jenang dodol* *kathik goreng* *ketan* *kupat* *ledre* *lempeng* *madu* *prit goreng* *puthu mayang* *peking goreng* *uli*
117.	XII	P 708 Dha.: bait 320	Wanamarta	Ki Bayi Panurta memerintahkan kepada Ki Pengulu Basarodin pulang dan membawa makanan enam piring. Ki Pangulu Basarodin segera mengambil enam piring dimasukkan dalam saku. Hal itu dilihat oleh Kulawirya, sehingga dikritik karena ki pangulu memilih makanan yang enak-enak saja yang dimasukkan ke kantong, seperti: mangga, jeruk, manggis, durian, srabi, wajik, jadah maupun putu mayang.	*dodol* *durian* *jadah* *jeruk* *manggis* *puthu mayang* *srabi merah* *wajik*

৩ Bab III ৯

KULINER DALAM *SERAT CENTHINI*

Serat Centhini sebagai karya sastra besar memuat berbagai macam kuliner sesuai penceritaan tokoh utamanya, yaitu Mas Cebolang atau Seh Amongraga maupun tokoh lain yang ada dalam *serat* tersebut. Macam-macam kuliner yang diceritakan oleh pengarang menyebutkan beberapa tempat, waktu, macam, maupun fungsinya. Berbagai tempat serta macam kuliner yang ada dalam *Serat Centhini* adalah sebagai berikut ini.

A. Kuliner di Pedukuhan Gaprang

1. Macam Kuliner

Perjalanan Raden Jayengresmi disertai kedua santrinya Gathak dan Gathuk melewati hutan Lodaya sampai di pedesaan. Sampai di suatu surau, pada pagi harinya disambut oleh penghuni rumah yang bernama Ki Carita. Ki Carita memerintahkan anak perempuannya, bernama Ni Rubiyah, menyiapkan hidangan untuk para tamunya. Pada bagian ini suasana saat penyajian makanan adalah saat pagi hari. Makanan yang disajikan berupa hidangan makan dilengkapi dengan minuman penyegar. Hidangan makan merupakan olahan hasil bumi dari pemilik rumah sendiri, demikian pula buah-buahan yang dihidangkan adalah hasil kebun sang pemilik rumah. Hidangan makan berupa nasi, *dhendheng menjangan, bayam ati, urap* dengan *empon-empon* dan mentimun. Minuman penyegarnya adalah *dawegan siwalan* dan *legen siwalan*.

2. Saat Penyajian

Pada bagian ini Raden Jayengresmi beserta kedua pengikutnya Gathak Gathuk tiba di suatu padepokan malam hari. Mereka lalu bersembahyang *Isya* di surau dilanjutkan beristirahat. Pada pagi harinya tiga orang mengintai ke surau itu dan melihat ada tiga orang sedang tertidur pulas. Ketiga orang lalu melaporkan hal itu kepada pemilik tempat, yaitu Ki Carita, bahwa ada tiga orang tamu yang masih tidur di surau. Ki Carita sudah mengetahui bahwa ketiga orang yang tidur di suraunya adalah seorang bangsawan *agung* disertai *punakawan*nya. Ki Carita lalu memerintahkan putrinya untuk menyediakan makanan. Jadi penyajian makanan dilakukan pada pagi hari setelah ketiga tamu bangun dan bersembahyang *Subuh* di surau itu.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Dalam bagian ini hidangan makanan dan minuman dihidangkan oleh pemilik rumah yang bernama Ki Carita. Ki Carita adalah seorang lurah yang memimpin di Dusun Pakel. Ki Lurah merasa heran dan kagum kepada tamunya karena selama ini tidak ada seorang pun yang mau singgah dan masuk di suraunya. Baru sekarang ada orang yang mau masuk bahkan tidur di suraunya. Hal itu menurut anggapannya menunjukkan bahwa tamunya adalah orang yang hebat bahkan mungkin keturunan bangsawan serta pertapa yang sakti.

4. Fungsi Kuliner

Penyajian makanan pada bagian ini merupakan bentuk penghormatan tuan rumah kepada tamunya. Tuan rumah mengetahui bahwa tamunya adalah seorang keturunan bangsawan yang terhormat sehingga perlu diperlakukan dengan terhormat pula. Hal itu dibuktikan dengan kesungguhan tuan rumah memerintahkan keluarganya untuk menyajikan makanan secara lengkap, ada makanan untuk makan pagi, minuman penyegar, serta buah-buahan yang diambil dari kebun sendiri.

B. Kuliner di Krajan Undhakan

1. Macam Kuliner

Perjalanan Raden Jayengresmi diiringkan Gathak Gathuk sampai di Dukuh Prawatadi wilayah Krajan Undakan. Oleh Ki Darmajati, penguasa Dukuh Prawata, Raden Jayengresmi disambut dan diberi hidangan berbagai macam makanan, meliputi makanan pokok, camilan, dan minuman. Makanan yang disajikan adalah *jangan beningan, sambel jagung jangan menir, pecel ayam kang kumanggang, lalaban cambah kemangi, betutu ayam, gorengan ayam estri, gesek kutug gegepukan, sambel brambang lalab sledri, kekecutan sunthi bawang, katimun sumerit, sambel goreng kring, urang campur ati, rambak kulit ayam, petis dibumboni, sega lemes sega akas, liwet pitik jago biri.*

Minuman yang disajikan adalah *wedang kahwa gula tebu disaring tepas kang resik, wedang roning blimbing wuluh sing anyep direndhem warih.*

Nyamikan atau camilan yang disajikan adalah *puthu tegal, carabikang, mendut koci, semar mendem buntel dadar kinopyok ing santen kanil, criping kaspe, criping linjik, pisang goreng nganggo gula, criping tela, karag gurih.* Buah-buahan yang disajikan adalah jambu *dersana*, manggis, kepel, *kokosan*, rambutan, *dhuwet*, *dalima tuwa*, jeruk *keprok*, salak *medhi, pelem santok* dan sengir madu.

2. Saat Penyajian

Pada waktu itu Raden Jayengresmi bertamu di rumah Kyai Darmajati, hidangan makan disajikan pada waktu selesai Sholat *Isya*, jadi sebagai makan malam. Hal ini tertulis pada *Pupuh* 33 *Mijil* bait 27: *Kawarnaa kang aneng ing masjid, Gathuk adan gupuh, bakda sunat kinamatan age, nulya parlu usali Mahribi, bakda apupuji, tekeng Ngisanipun.* Dari kutipan tersebut dapat diketahui bahwa hidangan makan disajikan untuk makan malam, yaitu sesudah sholat *Isya*.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Pada bagian ini yang memberikan hidangan adalah tuan rumah yang bernama Ki Darmajati, seorang penguasa di Pedukuhan Prawata. Ki Darmajati mempunyai seorang istri bernama Nyi Darmajati, anaknya bernama Ni Surendra yang biasa dipanggil Rara Menok. Orang yang

dijamu pada kesempatan ini adalah Raden Jayengresmi bersama kedua pengiringnya, Gathak dan Gathuk.

4. Fungsi Kuliner

Penyajian kuliner atau makanan pada kesempatan ini adalah sebagai hidangan makan malam, sekaligus sebagai sambutan kehormatan bagi Raden Jayengresmi.

C. Kuliner di Bogor

1. Macam Kuliner

Raden Jayengresmi bersama Gathak Gathuk sampai di Bogor. Hidangan makan yang disajikan adalah *liwet gaga wajar liwet tambra anyir, bebacem ulam tambra, lemeng tambra gesek tambra asin, kolak tambra asem-asem tambra, tigan tambra tambra denpes, acar tambra myang erum, tambra gecok tambra den asin, etim gorengan tambra, abon age semur, opor sami ulam tambra, sambel goreng tambra tambra urip-urip, sambel uleg lalaban.*

2. Saat Penyajian

Dalam teks pada *pupuh* 56 *Dhandhanggula*, dengan mencermati bait-bait *pupuh* tersebut dapat diketahui bahwa setelah menikmati hidangan tuan rumah menyuruh *abdi*nya untuk membersihkan *langgar* yang akan digunakan untuk menunaikan sholat *Ashar*. Jadi dapat disimpulkan bahwa hidangan makan dimaksudkan sebagai jamuan makan siang. Pada bait 20 disebutkan, *Kyai Warga parentah mring dasih, angresiki langgar myang padasan, wus rumanti sadayane, umatur ing sang luhung, bilih karsa wekdal Ngasari, ing langgar wus sadhiya, radyan linggar gupuh, ….*

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Pada jamuan makan siang itu yang menyediakan hidangan adalah tuan rumah bernama Ki Wargapati, kepala Dukuh Bogor. Sedangkan tamu yang dijamu adalah Raden Jayengresmi dan kedua pengiringnya, Gathak dan Gathuk.

4. Fungsi Kuliner

Penyajian makanan di sini sebagai hidangan makan siang. Hal ini dapat diketahui dengan adanya penyebutan waktu setelah menikmati hidangan tiba saat sholat *Ashar*, berarti hidangan dinikmati menjelang waktu *Ashar*.

D. Kuliner di Dukuh Kandhangan

1. Macam Kuliner

Perjalanan Raden Jayengsari bersama Niken Rancangkapti dalam perjalanan mencari kakandanya Raden Jayengresmi, sampai di Dukuh Kandhangan di wilayah Lumajang. Hidangan yang disajikan adalah *wedang kahwa eses ganten.* Selanjutnya di Dukuh Argapura Raden Jayengsari dan adiknya membayangkan makanan *sekul pulen, panggang pudhak, jangan menir, pecel dhere, dhendheng manjangan gepuk, lalap sledri cambah kemangi, carabikang, koci, mendut, timus.* Sedangkan *abdi*nya yang bernama Buras membayangkan *sekul gaga blenyik putih, pecel iso myang semanggi, dhendheng pendhul maesa*. Ternyata tuan rumah menyediakan makanan sesuai keinginan Buras.

2. Saat Penyajian

Pada bagian ini tidak disebutkan kapan hidangan disajikan, sehingga tidak dapat diketahui penyajiannya untuk makan pagi, siang, atau malam.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Hidangan disajikan oleh dua orang, yang pertama *wedang kahwa eses ganten* disajikan oleh Seh Amongbudi di Dukuh Kandhangan. Adapun tamu yang diberi hidangan makan adalah Raden Jayengsari dan adiknya, Niken Rancangkapti, diiringkan abdinya, Buras.

4. Fungsi Kuliner

Pada bagian ini tidak dijelaskan waktu penyajiannya, tetapi dapat diketahui bahwa hidangan yang pertama oleh Ki Amongbudi disajikan

sebagai penyegar saja, sedangkan hidangan yang disajikan oleh Ki Wahdat merupakan makanan pokok yang berfungsi menghilangkan lapar.

E. Kuliner di Gunung Tidar Magelang

1. Macam Kuliner

Makanan yang dihidangkan adalah *sekul liwet aneng cething, myang ulam aneng ing dhulang, jangan sambel sarem petis, lalaban sledri ketimun, cipir boncis kacang kapri.*

2. Saat Penyajian

Pada bagian ini tidak disebutkan kapan hidangan disajikan sehingga tidak diketahui waktu penyajiannya.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Dengan membaca teksnya dapat diketahui bahwa yang memberikan hidangan adalah Seh Wakidiyat di Padepokan Gunung Tidar. Seh Wakidiyat mempunyai empat orang putri bernama Endang Kismani, Endang Brahmani, Endang Aniladi, dan Endang Jahnawi. Sedangkan tamu yang diberi hidangan adalah Mas Cebolang diiringkan keempat santrinya yaitu Palakarti, Kartipala, Saloka, dan Nurwitri.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi penyajian makanan pada bagian ini adalah sebagai penghilang lapar, karena Mas Cebolang bersama keempat *santrinya* baru saja mengadakan perjalanan jauh melewati daerah Gunung Merapi yang sedang meletus.

F. Kuliner di Mataram

1. Macam Kuliner

Hidangan makanan yang disajikan adalah *sekul lemeng aneng upih, pes-pesan tambra abrit, lemengan sidhat myang kutuk, dhendheng ulam menjangan, asinan kidang neng klenthing, gesek grameh sambel windu uyah lembat, antigan ayam myang kamal, pinindhang lan traos abrit, acar timun*

lombok bawang. Nyamikan atau makanan kecil berupa *jenang dodol jenang nangka, jenang duren jenang jiwit, sabun tepung sabun pisang,* buah-buahan *jeram keprok dhuku manggis, kokosan kepel wangi, pelem sengir dodol madu, sayuran brambang bawang,* minuman berupa *gendhis aren bubuk kopi, eteh jawa gendhis klapa arum pethak.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian tidak disebutkan sehingga tidak diketahui hidangan makan untuk makan pagi, siang atau malam.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Tuan rumah yaitu Amat Tengara dan ibunya adalah *abdi dalem* Kraton Mataram. Karena memang kondisinya sebagai *abdi dalem* rendah maka tidak mempunyai makanan yang bisa dihidangkan. Mas Cebolang lalu mengeluarkan kesaktiannya dengan mengeluarkan hidangan makan, bahkan berbagai peralatan rumah tangga, bahan makanan pokok, dan kain untuk tuan rumah.

4. Fungsi Kuliner

Hidangan makanan pada bagian ini merupakan makanan pokok sebagai penghilang rasa lapar.

G. Kuliner di Mataram: sesaji rangkaian hajat pernikahan.

1. Macam Kuliner

Dalam melaksanakan hajat pernikahan disajikan berbagai hidangan untuk sesaji pada tahap-tahap acaranya. Sesaji ini ditampilkan secara lengkap, baik yang berwujud kuliner maupun non kuliner. Hal itu untuk mempermudah pembaca dalam memahami.

Sesaji sebelum memasang *tarub*. Sesajinya berupa *krambil satabone wutoh* yang dimasukkan ke dalam sumur di sekitar rumah, ditanam di depan pintu gerbang, di depan semua pintu, dan di tengah halaman. Makanan untuk sesaji adalah *jenang abang baro-baro, gecok mentah, gecok mateng, gantal.* Sesaji *buangan* di pintu adalah *jenang putih jenang abrit, lawan jenang baro-baro, gecok mentah mateng sekar gantalipun, ndhog pitik beras kemiri, kluwak dhele, arta saprapat lan kacang ruji.*

Sesaji saat memasang *tarub* adalah *rong ambeng sega luluti, rong ambeng sega wuduk, nem ambeng basahan nasi, golong rolikur jodho, jajan pasar dhawet, rujak wadhah katut, pecel pitik jangan menir, lembaran jagowan pingul, jenang abang putih baning, lawan jenang baro-baro, jongkong, inthil, pisang ayu, sedhah ayu, pinepakan aboneki, jambe gambir mbako apu.*

Sesaji menyembelih kerbau adalah *panggang tumpeng krambil siji, jajan pasar, gula krambil, jodhog kendhi, kalasa pandhan sawiyos, tindhih dhuwit suwung saprapat puniku, ingkang kokanggo susulih, sarat linggih gigiripun.* Kerbau setelah diikat harus ada syarat *kemben bangun tulak sinjang tuluh watu, kulambine wulung langking, nggendhong tetel nganggo payung, klasa ginelar ing gigir.*

Sesaji *adang* (menanak nasi) adalah *panggang tumpeng klapa wutuh, jajan pasar jodhog kendhi, gula klapa tangkep wutoh, gedhang suruh saprabote ayu-ayu, kalasa pandhan sawiji, rong warig saprapat arteku.* Setiap satu *dandang* satu perangkat sesaji.

Sesaji untuk tempat penyimpanan beras adalah *panggang tumpeng krambil siji, klasa pandhan beras payung, jajan pasar gula krambil, lawe kendhi lawan jodhog, jadah wajik gedhang ayu suruh ayu, rerangkene jungkat suri, kaca kembang boreh arum, menyan nganggo tindhih dhuwit, rong uang saprapat wutoh.*

Sesaji *pawon, gedhong ulam, gedhong sekul, gedhong dhaharan, gedhong sirih, gangsa agung, paturon pangantin* adalah *panggang tumpeng jajan pasar krambil wutuh, jadah jenang gula krambil, kembang boreh menyan, kaca cilik jungkat suri, klasa pandhan kendhil jodhog, suruh ayu saprantine gedhang ayu, rong wang saprapat kang tindhih, tekan ing sapasaripun, amung rambah kaping kalih, utama luwih ping pindho.*

Sajen majang patanen terdiri atas *panggang tumpeng pitik urip, klapa wutuh cacahipun, kabeh iku ngloro iji, kalawan rong kati uwos, lenga kacang uga amung loro gendul, klasa pandhan telu iji, panganan tumpeng tetelu, jajan pasar jungkat suri, kaca menyan sekar konyoh, gedhang ayu suruh jambe ayu, enjet menthur gambir kuning, jadah wajik pondhoh biru, padha tinetela sami, pring sadhapur inthil jongkong, ler-uleran kalepon gimbal cengkaruk, paleret srabi kang putih, pindhang antep kalakipun, pecel pitik jangan menir, pitung jodho sega golong, sega wuduk lembaran ayam kang wutuh, gereh juwi mung sarakit, rong wang saprapat arteku, lan sadhiya mayang wangi, miwah cacarangan suroh, iku suruh bakal tinalenan apu, lawan letrek telung warni, kembangan pacing*

taweku, papasan mateng lan malih, jrudemung pandhan pinethot, mayang jambe lawan sedhah, sawise tinutul-tutul, lan letrek tri warna wau, winiru ingkang prayogi, canthelna cincinganipun.

Sesaji *garenda* terdiri dari *panggang tumpeng klasa wutuh, jadah jenang pondhoh biru, satangkep gula kalapa, gedhang ayu suruh ayu, satundhune pamucangan, jungkat suri kaca timur, lenga sundhul ing ngawiyat, jajan pasar kembang campur, menyan lawan konyoh arum, jodhog kendhi klasa pandhan, tindhih arta aywa kantun, kehe rong uwang saprapat*.

Sesaji *siraman* terdiri dari *tumpeng robyong aranipun, kalawan tumpeng janganan, jajan pasar gendhang ayu, suruh ayu saabennya, kembang menyan boreh arum, tindhihe rong wang seprapat, patelesan lawon pingul, kembang sataman ywa kantun, iku kang kinarya siram.*

Sesaji *paes* terdiri dari *panggang tumpeng krambil wutuh, pitik urip gula klapa, jadah jenang pondhoh biru, kembang boreh jajan pasar, gedhang ayu suruh ayu, langkep saadune pisan, jungkat suri kaca timur, lenga sundhul mega biru, tindhihe salawe uwang,* tempat atau alas duduk calon pengantin adalah *kalasa pasir kang rembyak, talemekira cinatur, godhong kluwih alang-alang, godhong apa-apa iku, lawan godhong kara uwus, jarik amba myang sumekan, encit ing sapantesipun, letrek ingkang warna-warna, kang pepak kembanganipun, opahe rong reyal sowang, patang reyal gunggungipun, ingkang denanggo sadarum, klambi jarik kasemekan, kabeh dadi darbekipun, nyai tukang juru pahyas, sapangadeg basanipun.* Adapun calon pengantin pria hanya *dikerik* alisnya, kumis juga dicukur, sesaji alasnya sama yaitu *jarit klambi sabuk, iku dadi duwekipun, kang ngerik panganten priya, lan sajen tlemek sadarum, nanging datanpa suguhan, panganan lan iwak sekul, wedang lan panganan, de tukang pahyas dyah wau, suguhe wedang kang patut, iwak panganan rinampat, sekul pethak panjang munjung, binarkat dadi rong jodhang.*

Sesaji menikah/ijab terdiri dari *panggang tumpeng klapa wutuh, gula krambil ayam hidup, pondhoh wajik jadah jenang, jajan pasar boreh arum, kembang menyan suri jungkat, kendhi jodhog kaca timur, suruh ayu sabumbunnya, satangkep kang pisang ayu, lenga sundhul langitipun, lawe lan kekalih cikal, rong wang saprapat tindhih mung, saberuk bras klasa pandhan, sakacu kang kawon pingul, sanggan sarakit warnanya, patang tangkep gedhang ayu, suruh ayu abenipun, sarwa wetahan sadaya, pari kisi agel kapuk lenga sundhul langiti jungkat, suri kaca dom wajeku, asem kunir menyan kembang, boreh arum aywa kantun, anyetukel lawenipun, artane nyelawe uwang, mori putih kanggo tutup,*

tinata dadi sawadhah, poma aywa na kalimput, klasa pandhan linambaran, mori putih telung kacu, linggihan paningkahipun, suguh pangulu binerkat, rampadan lemper sadarum, tumpeng siji ingkang pethak, iwak rampadan rong puluh, panganan olah-olahan, pala pendhem simpar gantung, akehe uga rong puluh, kabeh winadhahan jodhang, kabeh wadhah sanggan wau, sampat rarangkenira, tinata makendhung-kendhung, panebus sadhiyanana, winadhahan ingkang patut, satangkep gedhang kang ayu, suruh ayu saabennya, pari kisi agel kapuk, lenga sundhul ing awiyat, menyan kembang boreh arum, jungkat suri edom waja, satangkep gula klapeku, asem kunir lawenipun, tindhihe salawe uwang, srebet putih tutupipun, dinokok neng pondhokira, enggone panganten kakung.

Wilujengan majemukan terdiri dari *sega wuduk rong ambengan, lembaran rong wadhah wutuh, pitik wadon pitik lalang, ingkang timbang agengipun, lombok bang kenceng sawadhah, winorke kelawan uyah, wuku ginerus kang alus, kembang kanthil putih jenar, kutug boreh arum-arum.*

Sesaji *memule* terdiri dari *sega golong jejeripun, jangan menir pecel ayam, jangan padhamara iku, kalawan iwak ranjapan, iwak dharat kali laut, papanganan warna-warna, pala pendhem simpar gantung, kang mentahan kang kinulup, lah-olahan warna-warna, ketan kolak aywa kantun, apem kocor apem abang, sekar boreh datan kantun.*

Selamatan sesudah nikah terdiri dari *sega asahan kehipun, limang ambeng aywa kurang, sega golong sega wuduk, jangan menir pecel ayam, lembaran estri myang jalu, jenang putih lawan abang, miwah jenang baro-baro, jajan pasar aywa kantun, kembang boreh lawan menyan, dhuwit dadya slawatipun, rong uwang luwih seprapat, kang pepak rarampenipun.*

Brokohan sesudah panggih sama dengan sesaji sesudah *ijab* terdiri dari *sega asahan, limang ambeng, sega golong sega wuduk, jangan menir pecel ayam, lembaran estri myang jalu, jenang putih lawan abang, miwah jenang baro-baro, jajan pasar, kembang boreh, menyan, dhuwit dadya slawatipun, rong uwang luwih seprapat, kang pepak rarampenipun.*

Sesaji *sepasaran* terdiri dari *sega wuduk golong, sega punar beras ingkang aneng, ing kalemuk uworna kang wradin, salawe wang dhuwit, kanggoa tetuku, prantine sega telung warni, jenang sungsum juruh krambil.*

Sesaji *gedhong wedang* terdiri dari *pangunjukan kang mawi gi-anggi, pokok srebet epos, iman adhem myang adu limane, beras kencur tuwin ebir manis, sriawan kang saking, pohan pisang kluthuk.*

Sesaji *Ruwatan* terdiri dari *tutuwuhan sajodho kang pepak, gedhang tebu cengkir legen, pari rong gedheng wulu, cikal kalih wah ayam kalih, lajer estri cinancang, kiwa tengenipun, sajen tumpang warna sanga, tumpeng tutul tumpeng lugas tumpeng kendhit, tumpeng pucuk lombok bang, tumpeng magana janganan isi, tumpeng magana isi wak ayam, tumpeng rajeg dom wajane, tumpeng tigan ing pucuk, tumpeng sembur jangkep naweki, kalih ingkang, miji isinipun, sekul ulam pan ginantang, aneng kiwa pungkasane, pala pendhem kasimpar, uwos pethak woh-wohan kang pepak, klapa pandhan sawiji, bantal anyar satunggal, sinjang warni pitu, asadodot poleng bintulya, dringin songer tuluhwatu gadhung mlathi, liwatan bangun tulak, pandhan binethot, sinjang kemben pethak, iket sinjangipun, kalih iji pangot waja, kropak, sekul wudhuk lembaran warna tri, ayam cemeng ayam pethak ingkang, sami mulus sadayane, antigan ayamipun, jadah warni sapta bang putih, biniru sarta jenar, kendhit tutul sampun, ketan kuning cemeng pethak, biru ijem wajik jenang dodol manis, jenangan warni sanga, jenang blowok bang biru, ijem pethak cemeng myang kuning, jenang lemu sanganya, kang jenang bekatul, sarabi awarna sanga, ireng biru wungu ijo tutul kuning, bang pethak isen gula, bikang abang lawan bikang putih, awug-awug ampyang, pondhoh pipitu warnane, bang putih ireng biru, ijem wungu saptanya kuning, legondhoh lepet kupat, wewungkusanipun, mendut limus nagasekar, clorot pudhak entul-entul srabi utri, myang pipis warna-warna, pulagimbal miwah pulakringsing, reremikan sapepake, wowohan sahnanipun, tukon pasar ingkang miranti, yatrane kalih uwang, rujak warninipun, rujak bakal sarwa wetah, rujak dheplok rujak crobo rujak dulit, rujak legi sawadhah, gecok bakal lombok uyah trasi, brambang bawang ulam mesa mentah, gecok gesang kalih lele, gecok dadi trinipun, tigan ayam sarakit, kayu, bumbu-bumbu, wolak-walik pecel pitik jangan menir, sega golong kecambah, empon-empon, pala gumantung pendhem kasimpar, mentah mateng sajangkepe, bendho lading jujungkat suri, kaca payung, jajan pasaripun, salawe dhuwitan, alang-alang godhong dhadhap srep, godhong apa-apa, ungker lenga sundhul langit, lawe saukel, sekul asahan, pinupuk punar sekul, kupat luwar sakawan iji, beras pethak, klapa gundhil jalu, lawe wenang, walikukun, lisah kalentik, ejar blencong arta, tetes, badheg, we tempuran, we sumur, sekar setaman, kobokan arta, abahaning pawon, pengaron anyar, kendhi anyar, lisah kacang sagendul kebak, dilah murup, dalingo bawangipun, arta salawe dhuwit, pisang ayu tangkeban, suruh ayu, gendhis klapa satangkep, suwidak wang tembaga.*

Makanan yang dijual oleh para penjual pada saat pertunjukan wayang antara lain *bakmi ayam saoto kambangan, cokoten rondhe cemoe, wedang teh lawan bubuk, dhawet srebat cao bir manis, beras kencur semelak, legen aren arum, panganan goreng mawarna, babasahan wuwungkusan amepeki, pala pendhem kasimpar, gegodhogan ginoreng cinriping, jenang dodol pondhoh wajik jadah, jadah gedhang ketan ore, gethuk juwadah pohung, cethot juruh ledre surabi, jenang cocoh bang pethak, puli awug-awug, thiwul udhak cabuk rambak, grontol inthil gandhos rangin wolak-walik, ampyang karag bakaran, rujak dheplok gobet pecel lotis, sega lodhoh pindhang gudhang tumpang, sega precita myang krengseng, sate maesa wedhus, sate ayam gudheg kebiri, kupat lonthong legandha, kupat munjit bungur, sega liwet ulam ayam, kupat dhocang gorengan ulam mawarni, antigan pindhang kamal, jeruk jambu pakel pelem kweni, blimbing dhuku kulampes kokosan, dhuwet, kelayu lan kates, nangka manggis kapundhung.*

2. Saat Penyajian

Saat penyajian makanan sesuai dengan saat rangkaian kegiatan berlangsung.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Makanan untuk sesaji disediakan oleh tuan rumah atau yang mempunyai hajat.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi penyajian makanan pada rangkaian hajatan adalah agar maksud dan tujuan hajatan terlaksana dengan lancar.

H. Kuliner di Prambanan

1. Macam Kuliner

Makanan yang dihidangkan adalah *wedang temu kempling-kempling, gendhis klapa, cinithak samripat kucing, pethake semu kuning, nyamikan gemblong jadah, jenang dodol lawan wajik, ketan salak gula semut karasikan, pondhoh pudhak abrit pethak, jenang pala arum gurih, jenang duren jenang*

nangka, binuntel upih, sekul, ulam, jangan cupang sambel jagung, pecel pitik jangan menir, lodhoh pindhang ayam bumbon, sambel uleg trasi abrit, lalabanira mawarni.

2. Saat Penyajian

Dalam teks tidak disebutkan jam berapa atau saat apa penyajian makanan. Dalam teks hanya disebutkan bahwa makanan yang disajikan sebagai *jampi rapuh* (obat lelah).

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Makanan dihidangkan oleh Ki Lurah Harsana. Adapun tamu yang dijamu adalah Mas Cebolang dan keempat santrinya.

4. Fungsi Kuliner

Penyajian makanan dimaksudkan untuk pengobat lelah setelah berkeliling menyaksikan candi-candi yang ada di Prambanan.

I. Kuliner di Wanagiri

1. Macam Kuliner

Makanan yang disajikan adalah *sekul gaga munggeng panjang giri, gudheg sambi batos, sambel goreng rempela-ti pete, bubuk dhele kaduk lombok cilik, gorengan prit glathik, glathik myang drekuku, ceplok tigan kamal ayam ati, manjangan myang opor, meri brati sampet lalabane, sambel uleg sarem amper petis, duren manggis dhuwet wungu puteh, kepel dhuku pisang mas kecapi*.

2. Saat Penyajian

Dalam teks disebutkan bahwa setelah selesai Sholat *Dhuhur* para tamu bercakap-cakap dengan tuan rumah lalu disuguhi hidangan makan, minuman, dan buah-buahan sampai tiba waktu *Maghrib*. Jadi dapat dikatakan bahwa hidangan makanan itu merupakan hidangan makan sore/malam.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Makanan disajikan oleh Ki Endraswara, menantu Kaji Nurgiri di Wanagiri. Hidangan makanan disajikan kepada Mas Cebolang bersama para *santrinya*.

4. Fungsi Kuliner

Makanan dihidangkan untuk makan malam/sore, jadi sebagai penghilang rasa lapar di sore hari.

J. Kuliner di Wirasaba

1. Macam Kuliner

Pada waktu pengembaraan Mas Cebolang sampai di Wirasaba diperintahkan menghibur oleh Bupati Wirasaba. Pada waktu itu bertepatan dengan bulan purnama. Tempat pementasan hiburan *singir* berada di sebelah timur *pendhapa*. Sebagai perlengkapan pementasan kesenian *singir* maka diberikan bermacam-macam sesaji termasuk berbagai kuliner. Beberapa macam kuliner yang dijadikan sesaji antara lain: *sekul tumpeng megana,* dan *jajan pasar* lengkap. Selain itu, Adipati Wirasaba juga menjamu tamu yang datang. Adapun macam kuliner yang disajikan adalah *wedang teh memanisan, puwan roti, wedang kopi*, berbagai macam *lah-olahan, guguriyan manis-manis, pepak di-adi ingolah,* serta aneka *woh-wohan.*

Macam-macam kuliner juga diceritakan ketika Ki Jamali mempunyai dua istri (tua dan muda) yang memiliki karakter berbeda. Ketika Ki Jamali berada di rumah istri muda maka macam kuliner yang disajikan serba enak. Macam kuliner itu adalah: *liwet anget lombok kenceng lawan petis,* dan *dhendheng goreng gepukan.*

Mas Cebolang dan rombongan kesenian bermalam di rumah Adipati Wirasaba. Waktu itu itu ia diberi jamuan berupa *sekul wangi aneng sumbul,* dan bermacam-macam *ulam* (ikan).

2. Saat Penyajian

Penyajian dilakukan pada malam hari ketika hiburan *singir* yang dipertunjukkan oleh Mas Cebolang dan rombongan. Selain itu, juga

menceritakan hidangan yang disediakan oleh seorang istri muda ketika suaminya berada di rumah. Selain itu, sebagai seorang penguasa, Adipati Wirasaba juga memberi jamuan ketika Mas Cebolang dan rombongan yang menginap di rumahnya.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu makanan atau kuliner adalah Adipati Wirasaba kepada Mas Cebolang dan rombongan serta para tamu yang melihatnya. Selain itu, ada juga kisah yang menggambarkan seorang istri muda yang menjamu suaminya.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner yang ada dalam cerita ini adalah ada tiga macam, yaitu sesaji, jamuan dan menu utama. Kuliner sesaji terjadi ketika Mas Cebolang mengadakan pementasan. Dalam pementasan itu diberikan sesaji sebagai perlengkapan pertunjukan. Fungsi perjamuan tampak ketika Adipati Wirasaba menjamu para tamu yang hadir berupa *wedang* kopi, *wedang* teh, dan berbagai macam makanan. Fungsi makanan utama tampak pada penggambaran pengarang ketika seorang istri muda menjamu suaminya di rumah.

K. Kuliner di Gunung Sindoro

1. Macam Kuliner

Setelah pergi dari rumah Adipati Wirasaba, maka rombongan Mas Cebolang melanjutkan perjalanan sampai di Gunung Sindoro. Dalam perjalanan tidak ada bekal makanan yang dibawa. Mereka hanya memakan makanan yang ditemukan dijalan. Berbagai makanan yang ditemukan antara lain: *woh kemlaka*, dan *woh ketos.*

2. Saat Penyajian

Seting waktu adalah perjalanan yang digambarkan di hutan.

3. Penjamu dan Orang yang dijamu

Tidak ada penjamu, makanan yang dimakan merupakan buah yang ditemukan selama dalam perjalanan pengembaraan.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner dalam perjalanan itu hanya bersifat sementara sebagai penahan lapar atau sebagai pengisi perut, bukan merupakan menu standar makanan.

L. Kuliner di Padukuhan Karang

1. Macam Kuliner

Perjalanan pengembaraan Mas Cebolang sampai di Desa Karang yaitu di tempat Kyai Sukma Sidik. Di rumah Ki Sukma Sidik mereka dijamu berbagai macam makanan atau kuliner, yaitu *timun, kerai, semangka, kimpul, kenthang, ketela, uwi, gembili, ulam, pelem, pakel, jambu, kuweni, srikaya, besengek, pindhang, endhok kamal, tumpeng lan sekul.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian adalah ketika rombongan Mas Cebolang baru tiba dari perjalanan jauh atau pengembaraan.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu makanan adalah pemilik rumah atau pondok, yaitu Kiai Sukma Sidik kepada tamunya, yaitu Mas Cebolang beserta rombongan.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai perjamuan atau makanan utama.

M. Kuliner di Wanamarta

1. Macam Kuliner

Sampai di daerah Wanamarta, Mas Cebolang sudah berganti nama Seh Amongraga. Ditempat singgahnya itu mereka tinggal cukup lama.

Ketika berada di tempat itu ia dan rombongan dijamu dengan berbagai macam kuliner, antara lain: *jangan padhamara, jangan menir, sekul bucu, sekul pulen pethak las-lasan, ulam, pecel pitik, opor bebek, betutu, dhendheng goreng gepukan, gorengan kathik gulathik, empal, abon, dhendheng panjen lan sujenan, age rempah, tum-tuman, kerupuk, besengek pitik, sambel goreng, sambel kacang, lombok kenceng, petis, lalaban kacang cipir, kecemeh, terong, timun, berambang, tempe mentah, kecambah, gudhe, kemangi, sekul, susu, ketan kolak, rujak kopyor pisang kuning, durian, manggis, pelem dhuku, kapundhung, jambu, sawo, rambutan, salak, semangka, kuweni, pisang mas, jambu kelampok arum, salak, pakel, pijetan, srikaya, pelem dodol, nanas, keretan tebu, jingga ketelagantung, olah-olahan kang adi-adi, randha-keli, rara-mendut, pipis tuban, pipis kopyor. Sempura, lemet pasung, gantal, lemper, semar-tinandhu, plered gempol, kopyor rujak kawis, clorot, jenang pathi, jenang sagu, jadah lan jenang dodol. liwet tambra ngalenga kumenyus,jangan pindhang-sungsum, kare, brongkos, sambel goreng mangut, basengek pitik, opor. Pes-pesan tambra palung, besengek angsaran kelalen klulung, gegorengan bontot burcet kathik glathik, johan, derkuku, cuwiyun, gangsir, emprit, peking bondhol, dhendheng age, betutu, endhog kamal, pindhang cerubuk, babat galeng, seregan, lan kalak ati, kerupuk, terung, srundeng, empal, ragi, abon, sate pal empuk duduh.* Makanan yang berupa lalaban, antara lain*: kerai, terong, timun, sambel lethok, lombok kenceng, petis, kecemeh, parewelut, temu poh* dan *kacang geleyor.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian adalah di siang hari, pagi hari, dan malam hari. Selain itu, juga ada makanan yang disajikan ketika bergotongroyong, pesta pernikahan, dan juga resep obat.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu adalah Jayengwesthi sebagai pemilik rumah kepada Seh Amongrogo (Mas Cebolang).

4. Fungsi Kuliner

Makanan yang disajikan adalah sebagai menu utama atau makanan harian. Selain itu, juga ada makanan yang digunakan sebagai obat atau jamu.

N. Kuliner di Dukuh Cadhuk

1. Macam Kuliner

Setelah Seh Amongraga lama di Wanamarta kemudian ia pergi meninggalkan istrinya hingga sampai di Dusun Cadhuk. Di tempat inilah mereka melihat berbagai bahan makanan yang berada di sawah sedang berbuah. Berbagai bahan makanan itu antara lain: *semangka, kerai, timun, kacang, kara, kecipir, lombok, terong, jewawut, jagung ontong,* dan *canthel.*

2. Saat Penyajian

Bahan makanan masih berupa tanaman yang berada diareal pertanian.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Tidak ada penjamunya, sedangkan yang dijamu atau yang menikmati adalah orang yang datang ke tempat tersebut.

4. Fungsi Kuliner

Sebagai penghilang rasa lapar setelah lama menempuh perjalanan jauh.

O. Kuliner di Gua Sirup

1. Macam Kuliner

Pengembaraan Seh Amongraga sampai di Gua Sirup. Di tempat itu ia bertemu dengan Ki Nitinala. Nitinala adalah juru kunci atau yang menjaga Gua Sirup. Gua Sirup digunakan oleh orang-orang yang berkepentingan untuk meminta berbagai macam penyelesaian persoalan. Di Gua Sirup Seh Amongraga diberi jamuan makanan berupa: *pala godhogan, bakaran, jagung, tela, uwi* dan *gembili.*

2. Saat Penyajian

Makanan yang disajikan Ki Nitinala dilakukan pada waktu tamu datang di Gua Sirup, diantaranya adalah ketika Seh Amongraga datang ke tempat itu.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu adalah tuan rumah yaitu Ki Nitinala dan yang dijamu adalah orang yang datang di Gua Sirup dalam hal ini Seh Amongraga.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi makanan adalah sebagai sajian utama atau makanan utama di tempat tersebut.

P. Kuliner di Gunung Gendhing, Besuki, Jawa Timur

1. Macam Kuliner

Setelah beberapa saat di Gua Sirup, Seh Amongraga melanjutkan pengembaraan hingga akhirnya sampai di puncak Gunung Gendhing. Di Gunung Gendhing ini tidak ditemukan rumah atau tempat tinggal yang dapat dijadikan persinggahan. Oleh sebab itu, Seh Amongraga dan pengikutnya memanfaatkan buah-buahan yang ditemukan ditempat itu. Beberapa buah yang dapat dijadikan makanan antara lain: *pohon manisreja* dan *paponan*. Buah pohon itu dijadikan sumber makanan, buah yang masak diambil oleh Jamal dan Jamil. Kutipan teks mengenai hal itu adalah *nedheng wohira andadi, abungah Ki Jamil Jamal, kang theng-itheng den-undhuhi.*

2. Saat Penyajian

Makanan di Gunung Gendhing tidak disajikan oleh tuan rumah melainkan dipetik langsung dari pohon yang ditemukan di tempat itu.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Tidak ada penjamu maupun yang dijamu karena sumber makanan atau buah *manisrejo* dan *paponan* tumbuh bebas di Gunung Gendhing.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner yang ada di Gunung Gendhing adalah untuk melepas rasa lapar karena menu makanan yang biasa tidak dijumpai atau tidak ada di persinggahan.

Q. Kuliner di Blambangan

1. Macam Kuliner

Setelah dari Gunung Gendhing, Seh Amongraga melanjutkan pengembaraan menuju tempat lain menelusuri perbukitan atau gunung. Dari Gunung Gendhing perjalanannya sampai di pucak gunung di daerah Blambangan. Di tempat itu Seh Amongraga menginap atau singgah selama 7 malam. Ditempat itu tidak ada rumah, oleh sebab itu makanan yang dijadikan santapan adalah buah yang dapat ditemukan. Keterangan mengenai kuliner yang dijadikan sumber makanan oleh Seh Amongraga adalah sebagai berikut: *Seh Mongraga aneng sapucaking gunung, antara pan pitung ratri, papaning pucak acukup, pala kang kena binukti, ketela gantung nedheng woh.*

2. Saat Penyajian

Makanan tidak disajikan melainkan dipetik sesuai temuan yang ada di tempat itu serta dapat dijadikan sumber makanan.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu tidak ada.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi makanan adalah sebagai pengisi perut atau sekedar mengisi perut agar tidak kelaparan. Kondisi ini dilakukan Seh Amongraga ketika pengembaraannya berada di luar pemukiman penduduk dan harus menginap atau bermalam di tempat itu.

R. Kuliner di Banyuwangi

1. Macam Kuliner

Setelah 7 malam di daerah Blambangan, Seh Amongraga melanjutkan perjalanan hingga sampai di Banyuwangi, yaitu di Wana Sandi. Di tempat ini ia tidak menemukan rumah untuk bersinggah sehingga bermalam di tempat itu. Dikisahkan bahwa Wana Sandi merupakan sebuah hutan yang keramat sehingga tidak semua orang berani melewati hutan itu. Orang yang berani melewati tempat itu hanyalah orang yang sudah sakti.

Di tempat itu ada beberapa sumber makanan dari pepohonan maupun hewan yang dapat dijadikan sumber makanan. Sumber makanan pohon adalah: *pala kitri, nangka, kuweni, kepundhung, rambutan, pijetan, manggis, klayu, bendha, gowok, ketos, kepel, pakel, duryan lan ketela gantung, kemlaka, careme, wuni, kamal kemlandhingan, sentul, pace, keluwak, kemiri, petet, pete, lawan jengkol, Karoya, preh, waringin, bulu, lan nyamplung*. Sedangkan sumber makanan hewani yang dapat dijadikan santapan antara lain: burung *johan, bethe, pelatuk, slindhit, kedhawa, kedhasih, cekaklak, gogik, rangkok, tengkek sunggi lesung, sepahan, busit, prit gantil, kepodhang, kepodhang barenggi bubut, emprit, peking, gulathik, cocak, jalak, bengkak, bango buthak, atat, jaka tuwa, nori, kuthilang, puter, derkuku, penthet, keket, srigunting, dares, beluk, bidho manol, Duksa kakap, kokok-beluk, jaka-wuru, sandhanglawe, cangak, bintit, cicithu, tuwu, lan kolik.*

2. Saat Penyajian

Sumber makanan tidak disajikan sehingga pengambilan sesuai dengan kebutuhan. Selain itu, dalam episode ini tidak diceritakan mengenai santapan.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Sumber makanan berada di hutan sehingga tidak ada yang menjamu melainkan mencari sendiri di hutan Sandi.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai pengisi perut yang lapar ketika dalam perjalanan.

S. Kuliner di Hutan Grojogan, Kali Parwa, Jember

1. Macam Kuliner

Setelah meninggalkan daerah Banyuwangi maka pengembaraan Seh Amongraga menuju ke daerah Jember. Sampai di hutan Grojogan, ia melihat mata air yang sangat jernih serta berbagai pohon yang dapat dijadikan sumber makanan. Beberapa bahan makanan yang dapat dimakan antara lain: *palan kirna kang kena binukti, kayu buratan, kepuh gunung, cendhana, garu, sidawayah, mesoyi, keningar, sintog, seprantu, pulasari,*

kayumanis, majakan, lan cengkeh. Pala jenggi, ganthi, tegari lan pucuk, adas, ketumbar, tapen rum, aruman, jaha, keling, widasari, winong, waron, kapulaga, cabe, merica, kemukus, jongrahab, mungsi, sesawi, kulabet, puli, sigunggu, randhu jenar lan kemuning, myang jangkeping empon-empon.

2. Saat Penyajian

Sumber makanan digambarkan berada di hutan sehingga waktu penyajian tidak ada. Hanya saja sebagai makanan yang tidak dibudidayakan maka makanan itu semestinya hanya ada jika pada musim panen atau berbuah tiba.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu tidak ada sedangkan orang yang dijamu adalah mereka yang datang di tempat itu dapat memetik buah atau bahan makanan yang ada ketika sedang musim berbuah.

4. Fungsi Kuliner

Melihat dari deskripsi bahan makanan yang ada maka fungsi kuliner tampak bahwa selain sebagai makanan juga sebagai jamu atau minuman penghangat, seperti *jahe*, *seprantu*, *kayumanis*. Selain itu, juga sebagai bahan bumbu penyedap seperti: *cengkeh*, *keningar*, *kayumanis*, dan lain-lainnya yang masuk dalam kelompok *empon-empon*.

T. Kuliner di Nusabarong

1. Macam Kuliner

Setelah sampai di daerah Jember, Seh Amongraga melanjutkan perjalanan untuk menyeberang ke pulau kecil yang bernama Pulau Nusa Barong. Digambarkan oleh pengarang bahwa Pulau Nusa Barong pada waktu itu pepohonannya sedang berbuah, dan dapat dijadikan bahan makanan. Bahan makanan itu antara lain: *karang kitri mawarna nedheng woh, kelapa puyuh, klapa legi, klapa wilis, klapa rekta, klapa gadhing*. Selain itu, juga pepohonan yang lainnya seperti: *payoming gayamprit, cok barat, bobot kumalot, dhempul, lelet, dhuwet, gamet pepet, umbut, bondhot kemaron, pring ori, timaha, wanitan, garu, egang, wregu, gora agring, cendhana, tinja, mentaos,*

dhadhap, kakap cacap, kecapi, lan kuciput. Selain itu, ada berbagai macam *pala* yang dapat dimakan.

2. Saat Penyajian

Sebagai lahan yang bebas atau tidak diberikan penggambaran pemilik maka saat penyajian tidak dapat dideskripsikan. Meskipun demikian, melihat teks yang menerangkan hal yang serupa maka saat penyajian adalah ketika ada orang yang datang serta pepohonan sedang berbuah masak maka dapat dipetik.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Tidak ada keterangan mengenai penjamu, sedangkan yang dijamu dapat diasumsikan adalah orang yang datang ke tempat itu.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai bahan pengisi perut.

U. Kuliner di Sendhang Wajak

1. Macam Kuliner

Perjalanan Seh Amongraga yang disertai oleh dua *abdinya*, Jamal dan Jamil sampai di Sendhang Wajak. Dikisahkan bahwa Sendhang Wajak merupakan satu tempat yang dapat memberikan kekuatan atau *pesugihan* dengan cara meminum air sendhang kepada yang datang. Bagi yang terkabul permintaannya akan memiliki kecacatan tubuhnya, antara lain lehernya *tengeng*, kepala botak, dan telinganya tuli. Kalau tidak memiliki cacat tubuh maka ia hanya akan bertahan hidup hanya satu hari saja. Oleh sebab itu, masih untung mereka yang memiliki cacat tubuh ketika meminum air sendhang. Selain itu, diceritakan pula bahwa di sendhang Wajak juga ada *ampo* yang diperoleh secara gaib.

2. Saat Penyajian

Tidak ada ketentuan tentang waktu penyajian karena tersedia bebas dalam sendhang sehingga setiap pengunjung dapat meminumnya

langsung. Selain itu, bagi pengunjung yang dikabulkan akan mendapat *ampo* secara gaib, adapun waktunya tidak dapat ditentukan pula.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Tidak penjamu karena sudah tersedia setiap saat. Orang yang dijamu adalah orang yang datang ke Sendhang Wajak dan meminumnya sendiri.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah untuk memperoleh tujuan yang diinginkan.

V. Kuliner di Telaga Ngebel, Magetan

1. Macam Kuliner

Ketika sampai di Magetan, yaitu di Telaga Ngebel, *abdi* Jamal memberikan petunjuk kepada penduduk setempat untuk menolak-balak terhadap hama yang menyerang lahan pertaniannya. Salah satu perlengkapan tolak bala itu berupa bahan makanan, yaitu *buntuting walang kappa.* Selain berupa makanan maka harus membaca mantra tolak bala yang berbunyi: *ama tulak balak-balak. Yen si ama nora balak, tan balak mati sun tumbak, ilang nora na pa apa, ketulak tumbak lan kap.* Dalam membaca mantra dimulai dari menghadap ke selatan, ke barat, ke timur dan ke utara.

Selama di Magetan atau Telaga Ngebel Seh Amongraga dan kedua *abdinya* memakan makanan yang berupa: *palakirna, pala gumantung, pala kapendhem,* dan *pala kesimpar*. Di antaranya adalah: *gadhung, suweg, uwi, gembili, kimpul, jugul kara yana, kepel, pelem, kemlaka, pakel, kuweni, sawo sarangan, kokosan,durian, manggis, gowok, ketos, bentis, nanas mundhu, andhi-andhi, keleca, kecapi, pucung, pace, pucang, kucacil, dhuku, wuni, weneh bendha, dhuwet, nangka, jambu wer, kelampok, kluthuk, maja, jeram, gayam, sempu, sentul, puki anjing, widara, wresah, rambutan, Pete, jengkol, kumlandhingan, ale, usit.*

2. Saat Penyajian

Pemberian tolak bala pada waktu senja hari dengan cara *walang kapa* ditusuk dengan bambu hitam kemudian diletakkan di setiap sudut

mengarah ke empat mata angin.

Adapun kuliner yang digunakan untuk sajian tamu dalam hal ini Seh Amongraga dan abdinya tidak ada keterangan secara jelas.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu kuliner dalam hal ini adalah pemilik lahan pertanian dan yang dijamu adalah hewan hama sawah.Penjamu Seh Amongraga dan kedua abdinya ketika di Telaga Ngebel adalah Ki Angganala.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah untuk tolak bala pertanian. Selain itu, kuliner yang berupa *palakirna, pala kependhem, pala gumantung* dan *pala kesimpar* berfungsi sebagai makanan utama.

W. Kuliner di Watusaba

1. Macam kuliner

Selama di Telaga Ngebel Seh Amongraga dan kedua *abdinya* diajak singgah di pedhukuhan Watusaba, yaitu tempat tinggal Ki Angganala. Di rumah Ki Angganala ia diberi jamuan berupa nasi *senanjung*.

2. Saat penyajian

Waktu penyajian adalah ketika Seh Amongraga bertamu di rumah Ki Angganala di Watusaba.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Kuliner di Pedhukuhan Watusaba diberikan oleh tuan rumah, yaitu Ki Angganala kepada tamunya yaitu Seh Amongraga dan kedua *abdi*nya.

4. Fungsi kuliner

Fungsi kuliner di Watusaba saat itu adalah sebagai jamuan kepada tamunya, Seh Amongraga dan kedua *abdi*nya.

X. Kuliner di Gunung Lawu

1. Macam Kuliner

Setelah dari Watusaba, Seh Amongraga melanjutkan perjalanan hingga sampai di Gunung Lawu. Di Gunung Lawu ini Seh Amongraga meminta penjelasan mengenai perhitungan *pawukon* beserta perlengkapan lainnya sebagai *ruwatan. Ruwatan* dalam *pawukon* yang berjumlah tiga puluh, diantaranya berupa berbagai macam kuliner, yaitu*(1) gedhang sanga, kang suluh satundhung, sakehing ares-aresan, saliyane dagingan lan wohing dami, pendhem gumantung simpar. (2) maja telungpuluh iji, lawan ares-aresan. (3) kalapa sataboneki, pat gluntung lan aresan. (4)nanas sakuncunge sapta, lan aresan (5) pangruwate semangka, wutuhan pipitu, res-aresan pinepekan (6) beneman gembili, sapuluh lan aresan (7) pisang graita kuning, satundhun lan aresan, (8) dang-dangan uwi, ingedang wuwutuhan, aresan (9) duren pitung galinting, lawan ares-aresan, (10) jagung ontong patpuluh aresan (11) jeram geng papat, lan aresan (12) satundhun pisang emas, lan aresanipun, (13) bendha nenem galintir, (14) jambu kluthuk satus, kalawan ares-aresan (15) pisang, becici satundhun, kang sinang lawan aresan, (16) jambu klampok satus (17) tebu, ireng patang lonjor (18) kemiri satus, lan aresan (19) timun watang (20) kelayu satampah, kang pepak aresanane (21) manggis tigangdasa (22) kacang dhung-dhungan anenggih, enem tekem lan ares-aresan, (23) kapundhung, satampah lan aresaneki, (24) rambutan (25) kara satampah, lan aresan (26) kimpul satambir, lan aresan (27) pelem satambir, ingkang manis-manis lan aresan (28) waluh loro ingedang, jro ginulan (29) pare welute, wuwutuhan kinulup, satampir lan aresaneki, dan (30) pisang raja, satundhung kang suluh jene, kelawan pisang gabu, setundhun lan mundhu kang kuning, miwah ares-aresan, kang pepak sadarum, pendhem gumantung kasimpar.*

2. Saat Penyajian

Saat penyajian masing-masng jenis kuliner untuk meruwat keburukan seseorang disesuaikan dengan pelaksanaannya sesuai dengan perhitungan yang sudah ditentukan.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu adalah orang yang membuat *ruwatan* sedangkan yang

dijamu adalah sesuai keyakinannya untuk melepaskan keburukan yang menyertai watak lahir seseorang.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai upacara ritual, yaitu *meruwat* seseorang sesuai dengan *wuku* ketika lahir.

Y. Kuliner di Desa Lemahbang

1. Macam Kuliner

Di Lemahbang Seh Amongraga dijamu dengan bermacam-macam kuliner, yaitu *sekul wuduk lembaran, woh-wohan, gedhang, rambutan, manggis, pelem, kuweni, sawo, kokosan, srikaya, kepundhung, dhendheng bakaran, dawegan, pisang raja.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian kuliner di Lemahbang adalah siang dan malam.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu kuliner adalah tuan rumah sedangkan yang dijamu adalah rombongan Seh Amongraga.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai menu utama harian, baik siang maupun malam.

Z. Kuliner di Desa Jatisaba, Matesih

1. Macam Kuliner

Sampai di Jatisaba, rombongan Seh Amongraga memperoleh jamuan makanan atau kuliner berupa *sega jangan.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian adalah siang hari ketika waktu makan siang tiba.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu adalah tuan rumah sedangkan yang dijamu adalah rombongan Seh Amongraga dan pengikutnya.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai makanan utama.

AA. Kuliner di Kanigara

1. Macam Kuliner

Macam-macam kuliner di pondok Kanigara adalah: *Wedang temu legi, panganan kalih wadhah, semangka, sato-wana, ulam, daging kineropok, asu, macan, celeng, garangan.*

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian adalah di pondok Jamal Jamil di Kanigara.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Yang membuat jamuan adalah Ki Jamal Jamil dengan kesaktiannya memerintah *ceret* untuk berputar sendiri dan mengisi setiap tempat para *santri*. Selain itu, ia juga menyulap barang-barang menjadi makanan yang dapat dimakan.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah untuk jamuan atau menu utama. Selain itu, juga sebagai hiburan sekaligus unjuk kesaktian.

BB. Kuliner di Sumapala

1. Macam Kuliner

Pengembaraan sampai di Sumapala. Macam-macam kuliner di Sumapala antara lain: *sekul rampadan mawarni, sangkep sakeh lelawuhan, lodhongan, arak, brem, tape,* dan *ciyu*.

2. Saat Penyajian

Waktu penyajian adalah ketika ada pesta di Sumapala

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Penjamu adalah Kulawirya adapun yang dijamu adalah Jayengraga dan Kulawirya.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai menu utama. Selain itu, kuliner juga sebagai selingan. Menu selingan ini berupa minuman keras ketika hiburan berlangsung.

CC. Kuliner di Majarata

1. Macam Kuliner

Berbagai macam kuliner yang diceritakan dalam *Serat Centhini* di daerah Majarata adalah: *Kecipir, kacang dhung-dhungan, kara, kerai, semangka, jewawut, jagung, kimpul, lombok, terong, wijen, jarak, tembako, tompulu, kapas.*

2. Saat Penyajian

Sumber makanan ditemukan diperjalanan sehingga bukan penyajian melainkan cerita yang mengisahkan sumber-sumber makanan yang ditemukan selama perjalanan di daerah Majarata.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Tidak ada penjamu maupun yang dijamu, hanya merupakan cerita.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai bahan makanan utama.

DD. Kuliner di Pakuden, Kroya

1. Macam Kuliner

Di daerah Kroya Seh Ragayuni memberi berbagai macam kuliner kepada para tamunya antara lain: *dawegan, bucu saulamira, manggis, sekul sananjung, wedang ron kemadhuh kaleyang, gula ren* dan *cecek wedhus.*

2. Saat Penyajian

Saat penyajian adalah ketika tamu datang dari perjalanan jauh.

3. Penjamu dan Orang yang Dijamu

Orang yang menjamu adalah tuan rumah yang bernama Seh Ragayuni sedang yang dijamu adalah Nuripin dan rombongan.

4. Fungsi Kuliner

Fungsi kuliner adalah sebagai pelepas dahaga serta menu makanan utama. Selain itu, juga disajikan minuman obat yang berupa *wedang daun kemaduh* yang sudah rontok. Fungsinya adalah untuk menghilangkan *ngeres linu pegeling daging, ngilangken ing ngapor ngethok, tali wulu waras otot purus, kesel aglis mari.*

EE. Kuliner di Tembayat

1. Macam kuliner

Pengembaraan Cebolang sampai di daerah Tembayat kemudian bertamu ke rumah Pangeran Tembayat. Di rumah Pangeran Tembayat memperoleh berbagai ilmu. Ketika bertamu di rumah Pangeran Tembayat, ia dijamu dengan berbagai kuliner, antara lain: *padhamara, lodho, pindhang, sambel bawang gudheg, sambel goreng, lumbu, sambel cempaluk sambel jeruk pecel bubuk wijen kacang dhele* dan bermacam-macam sambel.

2. Saat penyajian

Waktu penyajian adalah ketika Cebolang bercakap-cakap dengan Pangeran tembayat pada waktu siang hari.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Kuliner di Tembayat diberikan tuan rumah, yaitu Pangeran Tembayat kepada tamunya, yaitu Cebolang dan *abdi*nya.

4. Fungsi kuliner

Fungsi kuliner di Tembayat adalah sebagai jamuan tuan rumah kepada tamunya.

FF. Kuliner di Sokayasa

1. Macam kuliner

Perjalanan Cebolang di daerah Jawa Tengah sampai di daerah Sokayasa. Yaitu di rumah Ki Pujangkara. Pada waktu, Ki Pujangkara mempunyai hajad *mantu*, dengan pertunjukan wayang kulit dan dilanjutkan dengan acara *ruwatan* yang dilakukan oleh Ki Panjangmas. Pada kesempatan ini disuguhkan berbagai macam makanan antara lain *gudheg*. Pada suguhan di tempat Ki Pujangkara selain *gudheg* juga dihidangkan makanan berupa: *sega lodhoh, pindhang, kreseng, sate wedhus (kambing), sate ayam, kupat lonthong, sega liwet, legandha, ulam ayam, gorengan ulam* dan *pindhang telur asin*.

2. Saat penyajian

Waktu penyajian adalah ketika Ki Pujangkara mempunyai hajatan mantu anaknya.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Kuliner di Sokayasa diberikan oleh Ki Pujangkara selaku tuan rumah kepada tamu yang hadir, khususnya kepada Cebolang.

4. Fungsi kuliner

Fungsi kuliner di Sokayasa adalah sebagai jamuan pesta pernikahan.

GG. Kuliner di Banyubiru

1. Macam kuliner

Ketika perjalanan Cebolang sampai di daerah Banyubiru singgah di rumah Ki Milasa. Di rumah Ki Milasa mendapat jamuan berbagai macam

makanan, yaitu: *kupat, lonthong, gudheg manggar, ulam ayam adhem, gajih bubuk dhelé, tigan ayam.*

2. Saat penyajian

Waktu penyajian adalah ketika Ki Milasa memberikan jamuan sarapan kepada Cebolang.

3. Penjamu dan orang yang dijamu

Kuliner di Banyubiru diberikan Ki Milasa kepada tamunya yaitu Cebolang.

4. Fungsi kuliner

Fungsi kuliner di Sokayasa adalah sebagai jamuan sarapan pagi hari.

ഢ Bab IV ഈ

KULINER DALAM *SERAT CENTHINI* PADA MASA KINI

Pengetahuan tentang kuliner yang telah ada sejak jaman dahulu dan tercatat dalam *Serat Centhini*, sampai sekarang beberapa di antaranya masih dapat ditemui. Beberapa macam kuliner tersebut dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan kuliner Jawa.

A. Macam Kuliner dan Bahan

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia dalam rangka mempertahankan kehidupannya. Setiap hari manusia membutuhkan makanan sebagai sumber energi agar dapat beraktivitas. Demikian pentingnya makanan bagi kelangsungan hidup manusia sehingga dengan berbagai upaya dan akal budi serta pengetahuan dan kearifan lokalnya manusia menciptakan berbagai jenis makanan. Berbagai jenis makanan tersebut tercipta dari pemanfaatan sumber alam lingkungannya (Ernayanti, dkk, 2003: 1).

Makanan dibuat dari bahan yang diperoleh di sekitar lingkungan hidup suatu masyarakat dan berdasarkan hasil cipta kreasi masyarakat tersebut. Sumber hewani dan nabati di sekitar kehidupannya diolah menjadi makanan sehari-hari (*Ibid*.). Jenis makanan yang dikonsumsi oleh suatu masyarakat didasarkan pada sistem pengetahuan mereka tentang bahan makanan tersebut. Pengetahuan itu menyangkut bahan makanan apa yang boleh dan dan bermanfaat serta yang dilarang atau

tidak boleh untuk makanan. Sistem pengetahuan suatu masyarakat ditransformasikan melalui proses belajar secara turun-temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat bersangkutan (*Ibid*., hal: 2). Kebutuhan akan makanan sebagai kebutuhan primer kini semakin berkembang terkait dengan selera dan gaya hidup (Maryoto, 2009: 5).

Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, makanan *nyamikan* atau camilan, makanan jajanan, untuk peristiwa khusus, dan untuk berbagai keperluan upacara. Makanan pokok menurut bahannya ada beberapa macam, yaitu nasi dari beras, nasi jagung, nasi *thiwul*, nasi *gogik*, dan nasi *growol*. Kelima jenis makanan tersebut bisa dikonsumsi untuk makan pagi, siang, dan malam. Nasi dari beras pada umumnya dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, sedangkan jenis makanan pokok yang lain seperti nasi jagung, nasi *thiwul*, nasi *gogik*, nasi *growol* hanya dikonsumsi oleh masyarakat di daerah tertentu (Moertjipto, dkk., 1993/1994: 39).

Selain makanan pokok, pada umumnya masyarakat masih menggunakan makanan sambilan termasuk juga makanan jajanan. Makanan sambilan atau makanan *jajanan* adalah sejenis makanan yang dalam pengadaannya tidak harus ada. Makanan sambilan tidak termasuk kebutuhan makanan pokok (Moertjipto, dkk., 1993/1994: 40). Namun demikian, makanan sambilan memiliki aneka ragam nama, bentuk, rasa, maupun bahannya.

Bagi masyarakat Jawa makanan dengan segala jenis maupun nama dan bahannya mempunyai sejarah yang panjang. Makanan atau kuliner sudah disebutkan dalam peninggalan-peninggalan tertulis seperti prasasti dan karya sastra. Berbagai prasasti menyebutkan nama dan fungsi makanan dalam kehidupan masyarkat, misalnya jenis-jenis makanan yang disajikan pada waktu upacara penetapan *sima* (Haryono, 2002: 179). Seperti halnya disebutkan dalam *Serat Centhini* berbagai jenis makanan disebutkan serta dalam kesempatan apa makanan itu dihidangkan. Berdasarkan uraian pada bab III di atas berbagai macam maupun jenis serta nama kuliner disebutkan dalam *Serat Centhini*. Adapun manfaat serta fungsinya dalam penyajian itu pada umumnya tidak disebutkan jelas. Namun demikian, berdasarkan hasil pembacaan teks secara keseluruhan dapat diperkirakan apa manfaat dan fungsi makanan tersebut sesuai dengan seting peristiwanya.

Makanan dalam *Serat Cethini* dapat digolongkan ke dalam: makanan pokok, makanan *nyamikan* atau camilan, makanan *jajanan*, minuman, dan buah-buahan. Pada dasarnya bahan untuk pembuatan makanan yang ada pada *Serat Centhini* disebutkan berasal dari lingkungan masyarakat atau hasil kebun atau ladang para tokoh yang menjamunya. Beberapa bahan dasar yang disebutkan pada *Serat Centhini* adalah beras, jagung, ketela, dan ubi. Dari bahan dasar tersebut dapat tercipta berbagai makanan baik makanan pokok maupun makanan camilan. Makanan pokok disebutkan berupa nasi dengan berbagai nama maupun fungsinya dalam penyajian. Makanan kecil atau camilan disebutkan dalam aneka jenis, nama, serta fungsi penyajiannya.

Selain bahan makanan yang berasal dari tumbuhan, dalam *Serat Centhini* juga disebutkan bahan makanan yang berasal dari sumber hewani. Sumber makanan yang berasal dari hewani itu dapat digolongkan menjadi dua jenis dilihat dari segi pemeliharaannya, yaitu hewan liar dan hewan piaraan. Sedangkan jika dilihat dari tempat hidupnya dapat digolongkan menjadi dua yaitu hewan air dan darat.

Dari penyebutan nama makanan yang ada dalam *Serat Centhini* berbagai nama masih eksis sampai sekarang, khususnya dalam kehidupan masyarakat Jawa sendiri. Bahkan lebih dari itu, makanan tradisional itu sampai sekarang menjadi komoditi perdagangan yang bernilai ekonomi. Beberapa makanan yang masih cukup mudah ditemui di berbagai tempat antara lain:

1. *Tumpeng Megana*

Tumpeng Megana
Sumber : www.tembi.net

Tumpeng megana digunakan untuk perlengkapan sesaji. Biasanya dibuat ketika orang mempunyai hajatan, yaitu ketika memasang *tarub*. *Sajen tumpeng* dililiti kacang panjang sudah masak melingkar sampai puncak *tumpeng*; di atas *tumpeng* diberi bawang merah dan paling atas cabai merah.Di kanan kiri *tumpeng* terdapat sayur-sayuran dan lauk-pauk yang sudah dimasak. *Tumpeng* diletakkan di atas *tampah* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Makna sesaji *tumpeng megana* adalah bahwa manusia awalnya secara fisik tidak ada di dunia. Namun, roh sucinya sudah ada dan berada di sisi Sang Ilahi di atas sana. *Tumpeng megana* dan *ubarampe*nya tersebut sebagai perumpamaan Gunung Meru yang sedang diputar oleh Dewa Siwa. Kacang panjang yang melilit *tumpeng* diibaratkan Naga Antaboga yang dipakai Dewa Siwa untuk mengaduk Gunung Meru. Lauk-pauk dan sayur-mayur sebagai isi lautan yang mengelilingi Gunung Meru. Bawang merah dan lombok merah di atas *tumpeng* diibaratkan sebagai api yang menjilat-jilat ke angkasa sebagai akibat dari Gunung Meru yang diputar oleh Dewa Siwa. Kemudian oleh orang-orang Jawa pada masa itu yang menganut agama Hindu dimanifestasikan dalam wujud *tumpeng megana*.

2. *Jajan Pasar*

Aneka jajan pasar di Pasar Gede
Sumber : *http://www.diahdidi.com/2012/02/jalan-jalan-ke-pasar-gede.html*

3. *Semar Mendem*

Semar mendem
Sumber: *kwalagarden30.blogspot.com*

Kue *Semar mendem* sebagai makanan tradisional Jawa sampai sekarang masih tetap bertahan dan masih cukup mudah untuk didapatkan di pasar tradisional maupun di tempat-tempat *jajanan* tradisional. Pada masa sekarang bentuk dan kemasan kue *semar mendem* cukup variatif.

4. *Kue Rangin*

Kue rangin
Sumber: *www atiqohhasan.com*

Kue rangin terbuat dari tepung ketan, santan, kelapa parut, gula, dan garam sampai saat ini masih dapat ditemukan. Hanya saja memang mulai berkurang karena tidak banyak lagi penjual yang menekuninya. Pengaruh modernisasi, membuat *kue rangin* secara perlahan mulai tersingkir. Para penggemarnya pun mau tak mau harus rela meluangkan waktu untuk mencarijika tengah merindu *jajanan* masa kecil yang biasa disajikan langsung dari *loyang* ini. Di Solo masih ada beberapa tempat, antara lain di stasiun Balapan, sekitar terminal Tirtonadi. Umumnya, penjual *rangin* ini biasa memikul dagangan, mayoritas (atau bahkan seluruh penjualnya?) adalah laki-laki paruh baya, dan berjalan berkeliling. Oleh sebab itu, hanya pada jam-jam tertentu saja *kue rangin* dapat ditemukan.

5. *Kue Putu Mayang*

Kue puthu mayang
Sumber : *http://makanans-1992.blogspot.com/2011/11/makanan-balendrang.html*

Kue Putu Mayang sampai sekarang masih dapat ditemukan pada penjual *jajanan* tradisional, bahkan mulai masuk di *counter-counter* modern. Warna yang mencolok membuat kue ini menarik.

6. *Petis Bumbon*

Petis bumbon merupakan makanan khas yang ada di Semarang yang sekarang ini hampir punah, karena petis ikan sebagai salah satu bahan baku utama sudah sulit dicari. Selain itu, *petis bumbon* hanya ada saat bulan *Ramadan*. *Petis bumbon* disantap dengan *gablog*. *Gablog* adalah nasi yang ditumbuk dan dibungkus plastik menyerupai *lonthong*.

Petis bumbon mirip sambal goreng dengan kuah santan pedas yang kental *nyemek-nyemek*. Bahan utamanya udang atau *rebon*, dengan rasa khas yang berasal dari *petis banyar*, *temu kunci*, daun jeruk, dan daun salam. Biasanya, *petis bumbon* diberi telur rebus, tahu, dan *rambak* sebagai pelengkap isi.

Petis Bumbon
Sumber: *http://m.suaramerdeka.com/index.php/read/cetak/2013/07/12/230665*

7. Kemlaka

Kemlaka atau *kemloco* adalah nama sejenis buah-buahan, bentuknya bulat, rasanya asam manis, dalam bahasa Latin adalah *Phyllanyhus emblica* (Pusat Bahasa, 2008: 726). Dalam *Serat Centhini*, buah *kemloko* sering menjadi makanan atau santapan tokoh cerita ketika sedang dalam perjalanan atau di hutan.

Buah Kemlaka
Sumber : *http://obat-net.blogspot.com/2013/05/tanaman-obat-tradisional-manfaat-kemloko.html*

8. *Pohon Ketos*

Pohon Ketos
Sumber: *http://arieskediri.blogspot.com/2010_11_21_archive.html*

Gambar di atas merupakan satu contoh pohon *ketos* di Dusun Mbero Padangan, Palar, Trucuk, Klaten. Pohon tersebut dijuluki sebagai "Kerajaan Tuyul". Menurut juru kunci (Suwito) "Semua orang memang menyebutnya Kerajaan Tuyul sebab, di sinilah ribuan cucu Eyang Bondo tinggal."

Setahun sekali, warga menggelar *sedekahan* di bawah pohon ketos. Mereka meyakini bahwa Eyang Bondo tak hanya hidup di alam pikiran dan keyakinan mereka, melainkan juga hadir secara nyata di kehidupan sehari-hari mereka

9. *Dhendheng Age*

Dhendheng Age

Sumber: *http://kulinerrnasional.blogspot.com/2013/12/cara-membuat-dendeng-age-khas-yogyakarta.html*

10. *Mendut*

Mendut
Sumber: *http://nccjajan-tradisionalindonesia.blogspot.com/2013/03/mendut.html*

Kue *mendut* sampai sekarang masih cukup mudah ditemukan dipasar tradisional maupun perjamuan hajatan di desa-desa yang membuat makanan sendiri. Makanan ini biasanya untuk hidangan *rampadan* maupun buah tangan atau oleh-oleh.

11. *Gempol Pleret*

Gempol pleret sampai sekarang masih cukup mudah ditemukan di kota Solo sebagai makanan tradisional. Tempat-tempatnya antara lain: Manahan, Pasar Gede Solo, Stasiun Purwosari.

Gempol Pleret
Sumber: *http://nationalgeographic.co.id/forum/topic-2179.html*

12. *Buah Kawista*

Buah Kawista
Sumber: *www.herba.berita1.com*

Kawista (*Limonia acidissima*) adalah kerabat dekat buah *maja* dan masih termasuk dalam suku jeruk-jerukan (*rutaceae*). Tumbuhan yang dimanfaatkan buahnya ini sudah jarang dijumpai meskipun sekarang beberapa daerah mulai mengembangkannya. *Kawista* relatif tahan terhadap kondisi buruk seperti tanah kering dan serangan penyakit tanaman. Asalnya adalah dari India selatan hingga ke Asia Tenggara dan Jawa.

13. *Kue Manco*

Kue Manco
Sumber: *http://plpbk-kembarankulon.blogspot.com/2011/11/sentra-produksi-manco.html.*

Salah satu sentra pembuatan *kue manco* di Purbalingga (Jawa Tengah), produsen *manco* yang paling besar dan sudah terkenal adalah Sumarjo, warga Jalan AW Soemarmo - RT 3/RW 2 Kelurahan Kembaran Kulon, Purbalingga. Kue tradisonal ini sampai sekarang masih tetap bertahan bahkan menjadi ciri khas oleh-oleh dari Purbalingga. Namun demikian, pada kenyataannya bukan monopoli di Purbalingga saja, di tempat lain pun ada misalnya di Madiun kue *manco* juga ditemukan. *Jajanan* berupa kue kering ini, terbuat dari tepung *ketan*/tepung tapioka, gula, dan *wijen*. Rasanya manis, gurih, dan renyah. Dengan kemasan yang tahan lama, kue *manco* mampu bersaing dengan produk kue lainnya dan menarik bagi konsumen penggemar kue tradisional

14. *Ulen*

Ulen Goreng
Sumber: *http://nguliner.wordpress.com/2012/02/02/ulen/.*

Ulen ini terbuat dari campuran beras *ketan* putih, kelapa *parut*, dan garam. Cara membuatnya ditanak seperti membuat nasi. Setelah matang baru dicampur dengan *parutan* kelapa, dan garam. Kemudian ditumbuk dan dimasukkan ke dalam cetakan agar bentuknya rapi. Setelah dingin baru kemudian dipotong-potong, dan siap disantap. *Panganan* ini mulai jarang ditemukan

15. *Kue Gemblong*

Kue Gemblong
Sumber: *http://resepmasakankreatif.blogspot.com/2013/01/ cara-membuat-gemblong.html*

Kue *gemblong* biasanya terbuat dari bahan utama singkong atau tepung *ketan* putih dan dapat dikombinasikan dengan tepung *ketan* hitam.

16. *Kue Widaran*

Kue Widaran
Sumber: *http://kuliner.com/resep-cara-membuat-kue-widaran-manis-yang-nikmat/*

Kue Widaran memiliki rasa manis dan juga gurih dengan balutan gula di bagian kulitnya yang begitu enak rasanya dan renyah. Sampai sekarang masih cukup mudah untuk didapatkan karena kue ini sudah dikemas lebih modern dan masuk di toko-toko modern.

17. *Kue Awug-awug (Hawug-hawug)*

Kue ini berbahan dasar *pacar cina* (*monte*), kelapa muda, vanili, gula pasir, garam, dan daun pandan. Kue dengan penyajian dibungkus daun pisang, dimasak dengan dikukus. Biasanya disuguhkan sebagai makanan pembuka atau camilan sebelum makanan pokok yang dihidangkan dalam perjamuan/hajatan.

Kue Awug-awug
Sumber: *http://resepdari.blogspot.com/2013/01/resep-kue-basah-kue-awug-awug.html*

18. *Kue Clorot*

Kue clorot
Sumber: *http://bachrisamsul23.wordpress.com /2014/04/29/kuliner-purworejo/.*

Makanan yang mirip *jenang* dan dikemas dengan unik ini bisa kita jumpai di pasar-pasar tradisional di Purworejo. Kue ini menjadi makanan khas Purworejo. Cara membuat *clorot*, yaitu tepung beras dicampur dengan sisiran gula merah, santan, sedikit garam dan daun pandan yang

sudah direbus. Makanan ini dikemas dengan *janur* kuning (daun kelapa yang masih muda) yang diulin menjadi bentuk kerucut dan memanjang. Adonan tadi dituangkan ke dalam janur ini kemudian dikukus. Kue *clorot* sering kita jumpai untuk mengisi meja prasmanan saat hajatan atau lebaran

19. *Kue Cucur*

Kue cucur adalah penganan yang dibuat dari adonan tepung beras dan gula (merah), kemudian digoreng. Rasanya yang manis sangat disukai oleh masyarakat.

Kue cucur

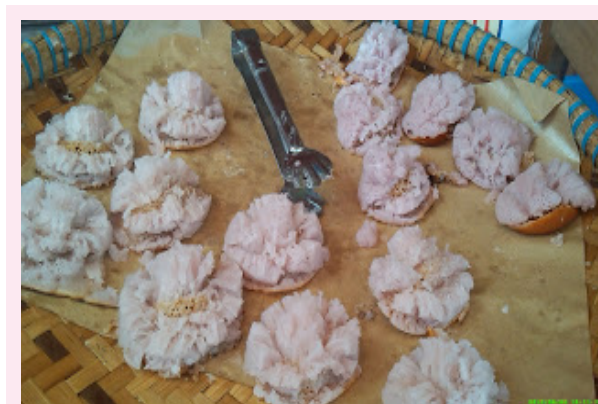
Cara menggoreng kue cucur dan hasilnya
Sumber: *http://farhan-aidil.blogspot.com/2013/09/kue-cucur.html*

20. *Kue Apem*

Kue apem
Sumber: *http://resepmasakansederhana.info/ bahan-dan-cara-membuat-kue-apem-yang-empuk.html/resep-membuat-kue-apem*

Kue apem sampai sekarang masih mudah untuk didapatkan di pasar-pasar tradisional. Selain sebagai makanan, kue *apem* juga sering sebagai perlengkapan upacara ritual, khususnya pada bulan *Ruwah*.

21. *Kue Cara Bikang*

Kue Cara bikang
Sumber: *http://eat-n-share.blogspot.com/2014/01/kue-cara-bikang.html.*

Kue cara bikang ini merupakan salah satu kue tradisonal yang terbuat dari tepung beras dan dipanggang di atas arang. Biasanya berwarna *pink*,

rasanya enak, harganya murah. Saat ini sudah jarang yang menjual kue-kue tradisional semacam ini. Kue ini masih mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional maupun supermarket

22. *Kue Sempora atau Sengkulun*

Kue sempora
Sumber: *http://insanilmiah.blogspot.com/2014/01/kue-sempora-atau-sengkulun.html.*

Kue Sempora sebenarnya hampir sama dengan *awug-awug*, cuma bedanya, *sempora* ini langsung di kasih gula pasir, kalo *awug-awug* tidak diberi gula pasir, tapi langsung diberi gula merah saat dibungkus dengan daun pisang

23. *Kue Sagon*

Kue sagon sampai sekarang masih mudah untuk ditemukan meskipun bentuk dan kemasannya tidak seperti gambar di bawah

Kue Sagon
Sumber: *http://pinasthismkn4yk.blogspot.com/2012/01/sagon-salah-satu-kue-tradisional-jogja.html.*

24. *Kue Satru atau Satu*

Kue Satru
Sumber: *http://kiostips.blogspot.com/2012/12/cara-membuat-kue-satru-kacang-hijau.html?m=0*

Kue satru atau *satu* sampai sekarang masih mudah ditemukan dan dibeli di pasar tradisional maupun toko-toko sebagai makanan camilan, dengan berbagai bentuk.

25. *Lepet*

Lepet
Sumber: *http://www.indonesiakaya.com/kanal/detail/lepet-teman-tepat-saat-santai-di-sore-hari.*

*Lepe*t merupakan salah satu kuliner tradisional sejenis *lonthong* yang dibungkus menggunakan *janur*. Sebagai makanan tradisional, penjual *lepet* semakin jarang ditemukan. Meski begitu, banyak orang yang bisa

membuatnya sendiri di rumah, mengingat cara pembuatannya yang sangat mudah

26. *Legondo*

Legondo
Sumber: *http://kiostips.blogspot.com/2014/02/resep-kue-tradisional-legondo-khas.html*

Salah satunya jajanan tradisional yang memiliki nama yang unik yaitu *legondo* (*legandha*), di mana kue ini terbuat dari beras *ketan* kemudian dibentuk dan diisi dengan buah pisang raja

27. *Wewehan (Sumpil)*

Sumpil dan sambal kelapa
Sumber: *http://desakrajankulon.blogspot.com/2012/03/wewehan.html*

Sesuai dengan namanya makanan ini pada jaman dahulu memang untuk *wewehan* (diberikan atau oleh-oleh) bagi tamu yang datang pada hajatan. Bentuknya segitiga dan berisi nasi. Pembungkus dari daun kelapa muda atau daun bambu yang lebar. Dinamakan *sumpil* karena bentuknya mirip dengan binatang kerang sungai yang bernama sompil.

Makanan ini sekarang memang sudah jarang ditemukan namun pada even tertentu masih juga dapat ditemukan, misalnya upacara tradisi.

28. *Sega Golong*

Sega golong
Sumber: *www tembi.net*

Sesaji ini diwujudkan dalam bentuk sesajian yang berupa nasi *golong* dua buah yang masing-masing diselimuti oleh telur *dadar, pecel* panggang ayam, daun *kemangi*, dan dilengkapi dengan *jangan menir*, dan *jangan padhamara*. Khusus *jangan menir* dan *jangan padhamara* masing-masing ditempatkan terlebih dahulu dalam *cuwo/cowek* terbuat dari gerabah. Baru kemudian semua sesaji ini ditempatkan dalam sebuah *tampah* yang telah diberi alas daun pisang. Makna *sajen* ini adalah menggambarkan kedua insan yang mempunyai niat saling membahu dan saling membantu dalam membangun mahligai rumah tangga. Begitu pula dalam kebutuhan lahir batin, mereka saling mengisi, saling memberi dan menerima. Istilah *golong*

lulut di dalam bahasa Jawa Kuna mengacu kepada hubungan suami istri atau *intercourse*. Maka *sega golong* yang diselimuti oleh telur *dadar* sebagai simbol hubungan suami istri tersebut.

29. *Jadah*

Jadah
Sumber: *www. Sleman.kab.go.id*

Kue tradisonal *jadah* masih dibuat dan mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional bahkan toko makanan atau pusat *jajan* serba ada. Jadah terbuat dari beras *ketan* dikukus dan diberi *parutan* kelapa dan sedikit garam lalu ditumbuk sampai halus dan kenyal. Penyajiannya dengan diiris kecil-kecil sesuai selera.

30. *Wajik*

Wajik
Sumber: *http:// resepcaramemasak. info/cara-membuat-jajan-tradisional-wajik-enak-mudah-praktis*

Wajik merupakan makanan tradisional yang masih mudah ditemukan di pasar tradisional maupun toko makanan tradisional. *Wajik* terbuat dari beras *ketan* yang dimasak bersama gula merah dan santan kelapa. Rasanya manis dan kenyal agak mirip dengan *jadah*.

31. *Sega Liwet*

Sajen Sega Liwet
Sumber: *www tembi.net*

Sesaji ini diwujudkan dalam bentuk nasi putih dan lauk *srundeng*. *Srundeng* terbuat dari bahan *parutan* kelapa, gula merah/Jawa, daun salam, asem, dan kacang tanah. Semua bahan *digangsa* (digoreng tanpa minyak menggunakan wajan). Nasi putih dan lauk *srundeng* ditempatkan dalam tampah yang telah diberi alas daun pisang.

Makna sesaji ini menggambarkan tahapan manusia menginjak usia lanjut. Dalam usia lanjut, pada umumnya mereka sudah bisa lolos dari cobaan dan ujian hidup. Apabila mereka sudah lolos dari ujian hidup, maka digambarkan dengan *sajen* nasi putih, yang berarti jiwanya sudah bersih kembali. Keinginan mereka sudah lebih terbatas dan tidak menginginkan yang macam-macam, yang digambarkan dengan lauk *srundeng*, lauk yang sangat sederhana dalam menu makanan. Biasanya mereka sudah tidak mencari gelimangan harta benda di dunia, tetapi sudah ingin lebih mengabdikan dan berserah diri kepada Tuhan.

32. *Asrep-asrepan*

Sesaji Asrep-asrepan
Sumber: *www tembi.net*

Sesaji berupa nasi putih, dua potong tempe bakar, dan sebutir telur matang yang sudah dikupas kulitnya. Istilah *asrep-asrepan* mengacu pada semua sesaji yang tidak memiliki rasa kecuali rasa tawar. Demikian pula dengan nasi putih, tempe bakar, dan telur matang pada sesaji ini pun tidak memiliki rasa apa pun kecuali rasa tawar. Kemudian semua *sajen* ini diletakkan dalam sebuah *tampah* yang sudah diberi alas daun pisang. Makna sesaji *asrep-asrepan* adalah menggambarkan keberhasilan seseorang dalam menjalani hidupnya selama di dunia. Dalam keadaan yang menjelang tua, ia sudah tidak mempunyai keinginan apa-apa, sehingga dapat dikatakan berhasil mengekang hawa nafsunya.

33. *Ketan Kolak apem*

Ketan kolak apem
Sumber: *www tembi.net*

Makna sesaji *ketan kolak* ini adalah menggambarkan seseorang yang telah meninggal dunia dan siap kembali menyatu dengan Sang Ilahi. Agar dapat mencapai dengan selamat dan sempurna di sisi-Nya, dan arwahnya tidak *nglambrang* atau pergi ke mana-mana maka disimbolkan dengan *sajen ketan kolak apem.*

34. *Sayur Padhamara*

Bahan dasar sayur *padhamara* adalah daging sapi bagian lemak, kangkung, dan kelapa *parut*. Daging direbus hingga lunak, lalu diberi aneka bumbu, santan dan potongan kangkung.

Sayur Padamara
Sumber: *http://kar33nar3sh.blogdetik.com/page/2/*

35. *Sayur Bobor*

Bahan dasar sayur *bobor* adalah bayam, kemangi, dan pepaya muda atau labu serta santan kelapa. Bumbu yang diperlukan adalah bawang merah bawang putih, ketumbar, kemiri, *salam laos*, daun jeruk *purut*, dan sereh.

Sayur Bobor
Sumber: *http://belajarmasakanku.blogspot.com/2012/11/resep-sayur-bobor.html*

36. *Sayur Bening/Loncom*

Sayur berbahan dasar bayam jagung manis, dan wortel. Cara memasaknya hanya diberi air saja, dengan bumbu bawang merah, garam, gula merah, kunci.

Sayur bening/loncom
Sumber: *http://mamah-ella.blogspot.com/2011/04/resep-sayur-bening-loncom-tege-bayam.html*

Sayur ini satu kelompok dengan sayur *menir*, dan soup. Pada umumnya dibuat untuk menu makan siang karena pada siang hari udara panas sehingga jika mengkonsumsi sayur ini terasa segar.

37. *Besengek Tempe*

Besengek tempe
Sumber: *http://www.masaktumis.blogspot.com/2013/01/resep-besengek-tempe.html*

Masakan *besengek tempe* saat sekarang umumnya masih ditemukan di daerah pedesaan. Biasanya dalam memasak *besengek tempe* ini tidak hanya terdiri dari tempe kedelai saja, tetapi kadang juga disertai dengan jenis *tempe* lainnya seperti *tempe gembus* dan juga tahu. Sebagai sayur *besengek* umumnya juga tidak pedas. Oleh sebab itu, bagi yang suka masakan pedas biasanya ketika memasak *besengek tempe* dimasukkan beberapa cabai merah yang tangkainya tetap tertutup agar aroma pedas tidak keluar sehingga kuah tidak terasa pedas. Untuk mendapatkan rasa pedas, dapat dilakukan dengan mengambil cabai yang dimasukkan dalam sayur *besengek tempe* kemudian dibuat sambal.

38. *Opor Bebek*

Opor bebek
Sumber: *http://tilulas.com/2013/11/03/resep-opor/*

Masakan *opor bebek* sampai sekarang masih mudah ditemukan terutama di daerah persawahan atau pertanian yang lahan sawahnya subur dan banyak peternak itik. Di daerah Delanggu masakan ini dapat dipesan.

Pembuatan *opor bebek* sama dengan memasak opor ayam, hanya bahan hewannya saja yang berbeda.

39. *Ledre Intip*

Ledre intip
Sumber: *http://food.detik.com/read/2009/12/02/152241/1252748/482/ledre-intip-si-kue-kuno*

Ledre intip sampai sekarang masih dapat ditemukan di daerah Surakarta. Biasanya dijajakan di tepi jalan. Namun demikian di kampung Laweyan juga dapat ditemukan pembuat dan penjual *ledre* intip tersebut.

40. *Ledre gulung*

Ledre gulung
Sumber: *http://zakbari99.wordpress.com/2013/01/17/ledre-makanan-ringan-khas-bojonegoro/*

Kue Ledre gulung sampai sekarang masih bertahan dan merupakan makanan khas dari Bojonegoro Jawa Timur.

41. *Kue Srabi*

Kue Srabi
Sumber: *http://resepmasakan19.blogspot.com/2014/04/resep-kue-serabi-tradisional.html*

Kue srabi merupakan makanan tradisional yang tetap bertahan hingga sekarang. Kue ini menjadi identitas kuliner bagi Kota Surakarta. Beberapa tempat yang menjadi pusat *jajanan srabi* adalah di daerah Pasar Pon, pasar tradisional, serta Kampung Notokusuman. Sampai sekarang nama Srabi Notokusuman masih menjadi oleh-oleh khas Surakarta. Dinamakan demikian karena pembuat *srabi* yang "enak" berada di Kampung Notokusuman. Namun demikian, di kota Surakarta sangat mudah untuk menemukan makanan tradisional *srabi* ini.

42. *Kue Grubi*

Kue grubi
Sumber: *http://kelompoktigaipaenam.blogspot.com/2012/10/cara-membuat-grubi.html*

Grubi merupakan makanan tradisional. Sesuai namanya, *grubi* ini terbuat dari ubi. Bentuk *grubi* bermacam-macam ada yang berbentuk tabung kecil dan bola. Makanan ringan ini sampai sekarang masih banyak ditemukan di pusat oleh-oleh maupun pasar tradisional. Di kota Solo makanan ini cukup mudah ditemukan di Pasar Gede, Pusat Oleh-oleh Kalilarangan dan pasar-pasar tradisional.

43. *Kue Krasikan*

Kue Krasikan
Sumber: *http://www.masaksendiri.com/resep-kue-krasikan/*

Krasikan adalah sebuah *jajanan* tradisioanal yang cukup populer di tengah masyarakat karena rasanya yang sangat enak sehingga disukai oleh semua kalangan masyarakat. Jenang *krasikan* memiliki tekstur yang agak kenyal dan sedikit agak kasar karena memang ada bintik-bintik putih sebagai rasa keras pada jenang ini. Kue *krasikan* masih tetap bertahan sebagai makanan kecil atau *jajanan* dan masih mudah ditemukan di pusat-pusat toko oleh-oleh.

44. *Sayur Menir*

Sayur Menir
Sumber: *http://hobimasak.info/resep-sayur-menir-2/*

Sayur *menir* atau *jangan menir* termasuk olahan sayuran bening. Sayuran ini umumnya dikonsumsi oleh ibu-ibu yang sedang menyusui. Hal itu sebagai asupan makanan agar ASI lancar dan deras.

45. *Balendrang*

Baledrang termasuk makanan khas setelah lebaran, sebab isi dari makanan itu terdiri dari semua makanan yang ada pada hari lebaran. Dari mulai rendang, sambel goreng ati, tumis buncis dan lain-lain ditumis menjadi satu sampai kering dan itu bisa tahan sampai 2-3 minggu.

Balendrang
Sumber: *http://makanans-1992.blogspot.com/2011/11/makanan-balendrang.html*

46. *Kue Koci*

Kue Koci
Sumber: *http://ipuzza.blogspot.com/2012/07/kue-koci.html*

47. *Gudheg (nangka)*

Gudheg nangka
Sumber: *www.news.flyontiket.com*

Makanan tradisional *gudheg* saat ini menjadi lambang atau ikon kuliner dari Kota Yogyakarta. Bahkan untuk mengembangkannya, kemasan *gudheg* sekarang sudah dipermodern dengan dimasukkan dalam kaleng. Proses pengalengan sudah dikerjakan secara modern. *Gudheg* kemasan kaleng dipelopori oleh *Gudheg Bu Lis* dan *Gudheg Bu Tjitra* di Yogyakarta.

48. *Gudeg Manggar*

Gudheg Manggar
Sumber: *www.tembi.net*

Gudheg manggar sampai saat ini masih dijumpai di daerah Bantul, khususnya di Srandakan. *Gudheg manggar* yang cukup dikenal sampai sekarang adalah *gudheg manggar* Ibu Jumilan dari Desa Mangiran, Srandakan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Lokasi

Berdasarkan pembacaan *Serat Centhini* makanan dengan jenis dan bahan yang disebutkan terdapat di berbagai lokasi yang dikunjungi oleh para tokoh cerita. Wilayah yang dikunjungi meliputi berbagai daerah dari Jawa Timur sampai Jawa Barat. Di berbagai daerah itu diuraikan aneka makanan yang disuguhkan oleh tuan rumah kepada tamunya. Ada juga makanan yang merupakan makanan untuk sesaji pada rangkaian acara pernikahan. Makanan tersebut lokasinya mulai dari Bogor di ujung barat sampai Banyuwangi di ujung timur Pulau Jawa.

Pada kenyataannya di masa sekarang aneka jenis dan nama makanan tersebut masih eksis di berbagai daerah di Jawa. Lokasinya pun meliputi berbagai daerah atau kota maupun desa yang ada di Pulau Jawa.

C. Fungsi

Berbagai hidangan makanan yang ada dalam *Serat Centhini* mempunyai fungsi sendiri-sendiri. Demikian pula pada masa sekarang aneka jenis hidangan kuliner mempunyai fungsi tersendiri, baik secara fungsi utama, aspek kesehatan, kandungan nutrisi, maupun dalam peristiwa tertentu. Misalnya pada masa dahulu nasi yang dibentuk seperti kerucut, biasanya digunakan dalam hidangan sesaji. Pada pada masa sekarang penyajian makanan secara profan pun bisa dibentuk dengan aneka bentuk yang biasanya hanya digunakan dalam sesaji. Demikian pula dalam hal nama makanan juga terdapat perubahan yang dahulu sebagai nama kegiatan ritual menjadi profan, seperti nama *sega wiwit.* Sekarang ada warung makan menamakan *sega wiwi*t dan menyajikan hidangan makanan sehari-hari yang dapat dinikmati oleh siapa saja, kapan saja.

Secara garis besar, fungsi kuliner dalam *Serat Centhini* dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu (1) fungsi sosial, (2) fungsi ekonomi, dan (3) fungsi ritual. Fungsi sosial kuliner dalam *Serat Centhini* tampak

ketika kuliner yang ada itu disajikan sebagai jamuan makan. Jamuan makan yang diberikan tuan rumah kepada para tamu yang datang tidak harus berasal dari si pemilik rumah melainkan juga ada yang berasal dari sumbangan dari tetangga yang ada di sekitarnya. Hal ini tampak pada pengisahan dengan setting di Wanamarta. Ketika Ki Bayi Panurta mempunyai hajatan *mantu* maka pekerja yang bergotong royong mempersiapkan hajatan memperoleh jamuan makan tidak hanya dari Ki Bayi Panurta saja, banyak tetangga yang memberikan sumbangan makanan kepadanya sebagai jamuan.

Fungsi sosial lain yang mendominasi cerita dalam *Serat Centhini* adalah makanan dan minuman sebagai jamuan tamu yang datang. Pengisahan mengenai jamuan tuan rumah kepada tamu yang datang hampir ditemukan disetiap pengisahan kuliner. Sudah menjadi budaya masyarakat Jawa bahwa setiap tamu harus memperoleh jamuan atau dengan pengertian yang sama, setiap tuan rumah memberikan jamuan kepada tamu yang datang.

Kuliner sebagai sarana sosial itu sampai sekarang masih berlangsung hanya saja tampaknya mulai berkurang. Kalau pada jaman dahulu, tuan rumah secara moral memiliki tanggungjawab kepada tamu yang datang untuk memberikan jamuan. Oleh sebab itu, ada ungkapan *dianak-anakke* (artinya walau tidak ada maka diusahakan untuk diadakan). Kondisi ini sekarang mulai bergeser, konsep *dianak-anakke* hampir tidak berlaku. Pada sebagian masyarakat Jawa beranggapan bahwa kalau memang tidak ada maka tidak perlu untuk bersusah-susah memberikan hidangan atau jamuan.

Kuliner sebagai fungsi ekonomi sudah ada sejak jaman dahulu. Kuliner sebagai barang ekonomi sekarang semakin meningkat. Hal itu tampak pada adanya sentra-sentra industri makanan yang memproduksi makanan tradisional. Makanan tradisional itu dikemas sedemikian rupa dan dijadikan komoditi perdagangan khas masing-masing daerah. Dengan meningkatnya nilai ekonomi pada makanan tradisional maka akan membuat makanan tradisional itu dikenal dan naik "derajatnya". Makanan tradisional bukan sekedar pemenuhan kebutuhan konsumsi sendiri tetapi mampu diberdayakan secara ekonomi.

Fungsi ritual makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan budaya masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa banyak melakukan upacara-

upacara tradisi yang bersifat individu maupun kelompok. Setiap pelaksanaan upacara itu pasti menggunakan perlengkapan yang berasal dari bahan makanan tradisional yang berasal dari tumbuhan maupun hewan. Tidak hanya sekedar itu saja, masyarakat Jawa juga introspeksi diri bahwa setiap usaha yang dilakukan pasti ada kekurangannya. Oleh sebab itu, meskipun perlengkapan upacara ritual tertentu sudah sesuai dengan aturan yang ada namun pasti disertai dengan uang tunai.

Berbagai makanan tradisional yang terdapat *Serat Centhini* yang berfungsi sebagai perlengkapan ritual antara lain: *tumpeng megana, jenang baro-baro, abang, putih, ireng, ayam lembaran, nasi gurih, nasi wuduk*, dan nasi *golong*. Minuman yang biasa digunakan untuk ritual adalah *wedang teh, wedang kopi, srebat, beras kencur, bir manis, sriawan pisang kluthuk.*

☙ Bab V ❧

PENUTUP

A. Simpulan

Serat Centhini merupakan karya sastra Jawa lama yang memuat berbagai macam aspek kehidupan budaya Jawa. Satu di antara aspek itu adalah tentang kuliner Jawa. *Dalam Serat Centhini* memuat berbagai macam kuliner Jawa dengan berbagai fungsi. Penceritaan macam-macam kuliner itu tersebar di berbagai lokasi sesuai dengan kisah dan tokoh yang ada di dalamnya.

Lokasi penceritaan kuliner dalam *Serat Centhini* berada di Pulau Jawa, mulai dari ujung barat, yaitu di Bogor sampai di ujung timur Pulau Jawa, yaitu Banyuwangi. Tempat-tempat itu antara lain: Bogor, Kroya, Wirasaba, Kandangan, Prawata (Undakan), Magetan, Matesih, Sumapala, Prambanan, Mataram, Blambangan, Banyuwangi, Jember, Wanagiri, Padukuhan Karang,Wanamarta, Dukuh Caduk, Gua Sirup, Nusabarong, Sendang Wajak, Telaga Ngebel, Watusaba, Desa Lemahbang, Kanigara, Majarata, Gunung Tidar, Gunung Sindara, Gunung Gendhing, Bustam, Tajug, dan Gunung Lawu.

Macam-macam kuliner yang ada dalam *Serat Centhini* disajikan pada waktu-waktu tertentu, seperti pagi atau sarapan pagi, siang, dan malam. Selain itu, dilihat dari kepentingannya atau situasinya, kuliner yang ada disajikan pada saat pesta, kerja bakti membuat *tarub*, sesaji, jamuan tamu, maupun ambil sendiri karena tersedia di alam bebas. Kuliner ini biasanya ditemukan dengan setting perjalanan. Dilihat dari jenis bahan makanannya ada makanan alami dan makanan olahan. Makanan alami

adalah makanan yang dapat dikonsumsi langsung dari alam karena masak di pohon. Sedangkan makanan olahan adalah bahan makanan yang tersedia harus diolah atau dimasak terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Fungsi makanan yang terdapat dalam *Serat Centhini* bermacam-macam, antara lain sebagai fungsi sosial, ritual dan bernilai ekonomi. Fungsi sosial kuliner Jawa dalam *Serat Centhini* antara lain tampak pada pengisahan bahwa macam-macam kuliner tersebut sebagai jamuan dari tuan rumah kepada tamunya. Fungsi sosial juga tampak pada penceritaan ketika ada hajatan banyak orang yang membawa aneka kuliner sebagai sumbangan kepada orang mempunyai hajatan. Hal ini tampak sekali ketika Ki Bayi Panurta mempunyai hajatan *mantu*, hampir semua orang di sekitarnya memberikan sumbangan beraneka kuliner setiap hari. Fungsi ekonomi tampak ketika ada hiburan terdapat penjual yang menjajakan dagangan berupa aneka kuliner. Hal ini tampak pada pengisahan dengan seting di Mataram ketika akan ada hajatan mantu, dikisahkan banyak penjual yang menjajakan makanan. Kuliner yang berfungsi ritual tampak pada pemanfaatan macam-macam makanan sebagai bahan sesaji maupun *ruwatan*. Fungsi ritual itu antara lain dilakukan ketika akan hajatan, mendirikan masjid, maupun me*ruwat* orang yang lahir sesuai dengan perhitungan *pawukon*. Setiap manusia yang lahir menurut perhitungan *wuku* pasti memiliki nasib buruk. Untuk menghilangkan nasib buruk itu maka harus *diruwat*. Salah satu perlengkapannya adalah makanan. Jenis makanan itu antara lain *pala kesimpar, pala kependhem*, dan *pala gumantung*. Selain itu, juga makanan yang disebut *jajan pasar.*

Selain fungsi tersebut, berbagai kuliner yang terdapat dalam *Serat Centhini* disebutkan berfungsi sebagai makanan kesehatan atau jamu. Beberapa macam kuliner yang berfungsi sebagai konsumsi kesehatan itu antara lain digunakan orang setelah melahirkan yaitu untuk merawat tubuh. Selain itu, ada juga bahan kuliner yang berfungsi untuk minuman kesehatan.

Berbagai macam kuliner yang terdapat *Serat Centhini* sampai sekarang masih banyak dijumpai di berbagai tempat, khususnya di pasar tradisional. Selain itu, beberapa jenis makanan tradisional sampai sekarang sudah dikemas lebih modern sehingga mampu bersaing dengan makanan olahan yang lebih modern, dan diperjualbelikan di toko-toko modern. Makanan itu antara lain: *krasikan*, *manco*, *grubi*, dan

abon sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Fungsi ritual makanan yang terdapat dalam *Serat Centhini* sampai sekarang juga masih dapat dipertahankan. Hal itu tampak pada berbagai upacara tradisional yang masih dilakukan oleh masyarakat, seperti kenduri *nyadran* memakai *apem*, *jajan pasar*, dan buah-buahan. Fungsi sosial makanan yang terdapat dalam *Serat Centhini* juga masih dilestarikan oleh sebagian masyarakat, di antaranya adalah pemberian berbagai makanan ketika orang akan mempunyai hajatan. Memang macamnya tidak selengkap pada waktu dahulu.

B. Saran

Serat Centhini sebagai karya besar sastra Jawa kaya berbagai macam kuliner. Sebagian berbagai macam kuliner itu sampai sekarang masih bertahan. Di sisi lain juga banyak kuliner yang sudah hilang atau berkurang. Oleh sebab itu, sangat penting untuk digali kembali dan dengan inovasi serta kreativitas masa kini maka berbagai kuliner itu dapat dimanfaatkan secara optimal. Untuk itu saran yang dapat kami sampaikan adalah:

1. Perlunya penelitian tentang kuliner yang bermanfaat di setiap daerah, baik yang hampir punah, masih bertahan, maupun yang sudah berkembang.
2. Perlunya dukungan pemerintah untuk menghidupkan kembali aneka kuliner yang terdapat dalam *Serat Centhini.* Contoh: Solo dengan festival jenang yang dilaksanakan setiap tahun, juga bersumber dari *Serat Centhini.*
3. Pentingnya kemasan dan olahan yang higienis bagi pelaku kuliner sehingga mutu dapat dijaga.
4. Pentingnya inovasi dan kreasi bagi pelaku kuliner agar makanan tradisional yang ada dapat lebih bernilai ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

Adisasmita, Sumidi

1974 *Pusataka Centhini. Selayang Pandang*. Yogyakarta: UP. Indonesia

1979 *Pustaka Centhini. Ikhtisar Seluruh Isinya*. Yogyakarta: UP. Indonesia.

Baried, Siti Baroroh

1985 *Pengantar Teori Filologi.* Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Behrend, T.E

1990 *Katalog Induk Naskah-naskah Nusantara jilid I Museum Sonobudoyo Yogyakarta*. Jakarta: Penerbit Djambatan.

Damono,

1978 *Sosiologi Sastra: Sebuah Pengantar Ringkas*. Jakarta: Pustaka Jaya.

Djamaris, Edwar

1977 *Filologi dan Cara Kerja Penelitian Filologi*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.

Echols, John M., dan Hassan Shadily

1992 *Kamus Inggris – Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia.

Ernayanti, dkk., 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. Jakarta: Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan, Asdep Urusan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.

Haryono, 2002. "Menguak Macam-macam Makanan pada Masa Mataram Hindu: Kajian dari Sumber-sumber Tertulis," dalam *Jurnal Kebudayaan Kabanaran*. Volume 2, Agustus 2002.

Haryono, Timbul
1988 "*Serat Centhini*, Sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau", dalam *Humaniora* No. 8 Juni – Agustus 1998.

Inandiak, Elizabeth D.
2002 *Centhini: Kekasih yang Tersembunyi*. Penerjemah Laddy Lesmana. Yogyakarta: Babad Alas (Yayasan Lokaloka).

____
2005 *Centhini: Nafsu Terakhir*. Yogyakarta: Galang Press.

Kamajaya
1989 *Serat Centhini jilid I-XII*. Yogyakarta: Yayasan Centhini.

Pusat Bahasa, 2008. *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Lesmana, Laddy dan Elizabeth D Inandiak
2005 *Centhini: Minggatnya Cebolang*. Yogyakarta: Galang Press.

Marsono, Timbul Haryono, Daru Winarti, dan Suparmo
1998 *Makanan Tradisional dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM.

Marsono, dkk.
2005 *Centhini Tambangraras – Amongraga* Jilid I – XII. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Maryoto, Andreas
2009 *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan.* Jakarta: Penerbit Buku Kompas.

Moertjipto, dkk., 1993/1994. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta.* Yogyakarta: Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Poerwadarminta, W.J.S 1985 *Kamus Umum Bahasa Indonesia.* Jakarta: UI Press.

Rumah Budaya Tembi
TT *Nama Makanan & Minuman Dalam Serat Centhini.* Laporan Penelitian.

Shadily, Hassan
1983 *Ensiklopedi Indonesia Jilid 4*. Jakarta: PT. Ichtiar Baru-Van Hoeve.

Soebadio, Haryati
1973. "Masalah Filologi." *Makalah* Seminar Pengajaran Sastra Daerah: Bali-Sunda-Jawa. Yogyakarta.

Soeroso, Amiluhur
2013 "Kuatkan Makanan dan Minuman Tradisional Sebagai Atraksi Wisata." *Makalah.* Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia (UPI).

Widmar, Petra
2010 *Pangan, Papan, dan Kebun Berguna*. Yogyakarta: Kanisius.

Wirodono, Sunardian
2009 *Centhini: 40 Malam Mengintip Sang Pengantin*. Yogyakarta: Diva Press.

____
2013 *Serat Centhini Dwi Lingua*. Yogyakarta: Yayasan Wiwara.

Teeuw, A.
1984 *Sastra dan Ilmu Sastra*.Jakarta: Pustaka Jaya.

Tim Penyusun Kamus
1988 *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Depdikbud RI.

Sumber internet:

http://www.diahdidi.com/2012/02/jalan-jalan-ke-pasar-gede.html. Jajan Pasar. Wednesday, February 22, 2012.

http://tembi.net/selft/0000/jawa/sesajitarub02.html. Sajen Tumpeng Megana.

http://makanans-1992.blogspot.com/2011/11/makanan-balendrang.html. Tuesday, June 26, 2007

http://obat-net.blogspot.com/2013/05/tanaman-obat-tradisional-manfaat-kemloko.html.Tanaman Obat Tradisional, Kemloko

http://arieskediri.blogspot.com/2010_11_21_archive.html.Pohon ketos.Minggu, 21 Novenver 2010

http://kulinerrnasional.blogspot.com/2013/12/cara-membuat-dendeng-age-khas-yogyakarta.html.Dendeng Age Khas Yogyakarta Diposkan oleh Yenni Marliani kaimudin di 20.04

http://nccjajantradisionalindonesia.blogspot.com/2013/03/mendut.html. Mendut.Sabtu, 16 Maret 2013

http://nationalgeographic.co.id/forum/topic-2179.html. Gempol Pleret. Agung mk Thu Aug 09, 2012 6:50 pm

http://plpbk-kembarankulon.blogspot.com/2011/11/sentra-produksi-manco.html. Sentra Produksi Manco. 00.19 PLPBK Kelurahan Kembaran Kulon.

http://resepmasakankreatif.blogspot.com/2013/01/cara-membuat-gemblong.html. Cara membuat kue gemblong.

http://kuliner.com/resep-cara-membuat-kue-widaran-manis-yang-nikmat/ ResepCara Membuat Kue Widaran Manis Yang Nikmat. Thursday, July 4th 2013.

http://resepdari.blogspot.com/2013/01/resep-kue-basah-kue-awug-awug.html. Resep Kue Basah Kue Awug-Awug.

http://bachrisamsul23.wordpress.com/2014/04/29/kuliner-purworejo/Kuliner Purworejo. Posted by bachrisamsul23 on April 29, 2014.

http://farhan-aidil.blogspot.com/2013/09/kue-cucur.html.Kue Cucur Sabtu, 28 September 2013

http://resepmasakansederhana.info/bahan-dan-cara-membuat-kue-apem-yang-empuk.html/resep-membuat-kue-apem.Bahan dan cara membuat kue apem.

http://eat-n-share.blogspot.com/2014/01/kue-cara-bikang.html.Kue Cara Bikang28 September 2013.22.38 |

http://insanilmiah.blogspot.com/2014/01/kue-sempora-atau-sengkulun.html. Kue Sempora atau Sengkulun.

http://pinasthismkn4yk.blogspot.com/2012/01/sagon-salah-satu-kue-tradisional-jogja.html. Kue Sagon.Selasa, 10 Januari 2012

http://kiostips.blogspot.com/2012/12/cara-membuat-kue-satru-kacang-hijau.html?m=0.Kue Satru.Posted by Kiostips Sunday, December 23, 2012

http://www.indonesiakaya.com/kanal/detail/lepet-teman-tepat-saat-santai-di-sore-hari.Lepet. AhmadIbo/IndonesiaKaya.

http://kiostips.blogspot.com/2014/02/resep-kue-tradisional-legondo-khas.html. LegondoPosted by Kiostips Wednesday, February 12, 2014

http://desakrajankulon.blogspot.com/2012/03/wewehan.html.Wewehan (Sumpil). 6Mar2012KrajanKulon. 20:37

http://kar33nar3sh.blogdetik.com/page/2/. Sayur Lodeh Ceker (padhamara)

http://mamah-ella.blogspot.com/2011/04/resep-sayur-bening-loncom-tege-bayam.html.Resep Sayur Bening / Loncom.

http://www.masaktumis.blogspot.com/2013/01/resep-besengek-tempe.html. Besengek Tempe.Posted by Cindy Adelia 5:33 PM, under Masakan Indonesia

http://tilulas.com/2013/11/03/resep-opor/.Resep Opor Bebek Empuk. November 3, 2013 oleh Saepul AnwarTinggalkan sebuah Komentar

http://food.detik.com/read/2009/12/02/152241/1252748/482/ledre-intip-si-kue-kuno.Ledre Intip si Kue Kuno. Eka Septi.

http://zakbari99.wordpress.com/2013/01/17/ledre-makanan-ringan-khas-bojo-negoro/Ledre, Makanan Ringan Khas Bojonegoro. 17 01 2013

http://resepmasakan19.blogspot.com/2014/04/resep-kue-serabi-tradisional.html. Kue Serabi Tradisional

http://kelompoktigaipaenam.blogspot.com/2012/10/cara-membuat-grubi.html. Cara membuat Grubi.

http://www.masaksendiri.com/resep-kue-krasikan/Kue Krasikan18 April 2014

http://hobimasak.info/resep-sayur-menir-2/sayur menir.Sayur Menir24 May 2014hobi masakMasakan Indonesia.

http://makanans-1992.blogspot.com/2011/11/makanan-balendrang.html. MakananBalendrang. December 24th, 2003

http://ipuzza.blogspot.com/2012/07/kue-koci.html.Kue Koci.

http://resepcaramemasak.info/cara-membuat-jajan-tradisional-wajik-enak-mudah-praktis